R. GÖÖCK

Der gute Gastgeber



Kleine Ratgeber



ROLAND GÖÖCK

Der gute Gastgeber

IM BERTELSMANN LESERING

Einbandgestaltung Jochen Reimer
Zeichnungen Helma Baison

© C. Bertelsmann Verlag, Gütersloh 1962 / 543
Gesamtherstellung Mohn & Co GmbH, Gütersloh
Alle Rechte vorbehalten · Printed in Germany
Bestell-Nr. 5995

Inhalt

EINMALEINS DER FESTLICHKEIT

ABC der Gastlichkeit



Der Gast sei uns heilig

»Jemand einladen«, sagt Brillat-Savarin, »heißt die Sorge für sein Glück auf sich nehmen, solange er unter unserem Dache weilt.« Besser, als es der kluge Franzose in seiner »Physiologie des Geschmacks« ausdrückte, können wir den Begriff der Gastlichkeit auch heute kaum definieren. Dabei haben sich die Voraussetzungen sowohl für den Gastgeber wie auch für den Gast im Lauf der Jahrhunderte gewaltig geändert.

Die alten Griechen hielten so viel von der Gastfreundschaft, daß sie einen Gott eigens für den Schutz des Gastes verantwortlich machten. Im Zeichen des Zeus Xenios hatte der Gast das Recht, von seinem Gastgeber Hilfe und Schutz in jeder Gefahr zu fordern. Ähnlich, noch ausgeprägter und geordneter, machten es die Römer. Nicht nur, daß wechselseitige Geschenke bei Gast und Gastgeber zu den Selbstverständlichkeiten gehörten, man verehrte sich auch Erkennungszeichen – etwa die zusammenpassenden Teile eines zerbrochenen Ringes oder eines kleinen Täfelchens –, die als »Ausweise« des Gastrechtes verwendet, sogar vom Vater auf den Sohn vererbt wurden und ein gastliches »Vertragsverhältnis« begründeten, das ohne förmliche Kündigung nicht aufzulösen war.

Zeichen der Gastfreundschaft und des damit verbundenen Gastrechtes waren auch Salz und Brot, womit man zum Beispiel in Rußland früher – und bei besonderen Anlässen auch noch heute – den Gast an der Haustür begrüßte. Ähnlich ist es bei den Arabern, die demjenigen Gast besonderen Schutz gewähren, der mit ihnen Salz und Brot gegessen hat. Und die Friedenspfeife der Indianer, dem Fremden in feierlichem Zeremoniell dargereicht, war letztlich auch ein Symbol des Gastrechtes und der Gastfreundschaft.

»Wer Gastfreundschaft übt, bewirtet gleichsam Gott selbst«, sagt der Talmud. Besonders in den Ländern des Orients war und ist die Gastfreundschaft eine alte, durch religiöse Vorschriften geheiligte Sitte. Christus und die Apostel empfahlen und geboten die Gastfreundschaft. »Seid gastfrei untereinander ohne Murren!« empfahl der Apostel Petrus, und auch aus anderen Stellen der Bibel geht hervor, daß die Gastfreundschaft im kirchlichen Altertum unter den Werken der christlichen Barmherzigkeit eine hervorragende Stellung einnahm.

Der Gast war dem Gastgeber heilig. So war es damals. Eigentlich sollte es auch heute noch so sein. Aber die Zeiten haben sich geändert. Heutzutage ist der reisende Fremdling längst nicht mehr auf die Gastfreundschaft ihm völlig unbekannter Leute angewiesen, wie es früher selbstverständlich war. Mit der Erfindung moderner Verkehrsmittel, dem Ausbau des Straßen-, Eisenbahn- und Flugnetzes und der Entstehung unzähliger Gasthäuser hat die Gastfreundschaft viel von ihrer Unmittelbarkeit und Romantik verloren. Andererseits – was würden wir heute sagen, wenn wir durch Brauchtum, Sitte und unausweichliche Notwendigkeit dazu gezwungen wären, jeden des Wegs daherkommenden Fremden mit Obdach, Pflege und Schutz zu versehen? Wir würden uns bestens dafür bedanken, und doch war damals das Reisen ohne diese Einrichtung gar nicht möglich.

Vor dem ersten Weltkrieg hielt man es für nötig, bei den winterlichen Einladungen großen gesellschaftlichen Pomp zu entfalten, den man unter Aufbietung aller Kräfte und Kosten nur entfalten konnte. Was sich vor- und hinterher im Hause des Gastgebers abspielte, ging die Gäste nichts an. Lieber aß man wochenlang Hering mit Pellkartoffeln, aber bei der großen Einladung durften die



Bei unseren Vorfahren war Gastfreundschaft eine Selbstverständlichkeit. Die Formen der Geselligkeit erreichten in der Renaissance hohe Vollendung. Hier eine Miniaturmalerei aus der genannten Zeit von den Brüdern von Limburg

Austern nicht fehlen. »Alles wegen de Leut'!« spottete Otto Reutter in einem bekannten Couplet, und Hans G. Bentz schildert in seinen Jugenderinnerungen, wie es im Hause seiner Großeltern zuging: »Einmal im Jahr, meist im Februar, stieg die sogenannte Große Gesellschaft. Ja, sie stieg tatsächlich, gleich einer Rakete aus der dunklen Winternacht in fußkalten, knapp geheizten Zimmern und fröstelnden Abenden vor zweierlei Streichwurst. Für acht bis zehn Stunden reckte sich die Familie in altem Stolz auf und zeigte, wer sie war – und wieder werden wollte. Sie kam mir vor wie die Blume Regina della notte, die Königin der Nacht, die nur eine Nacht wunderbar blüht.«

Nein, so nicht. Was mit letzter Kraft auf die Beine gestellt werden muß, sollte man lieber sein lassen. Aber schließlich sind Umfang und Kosten einer »Abfütterung« noch niemals eine Garantie für das Gelingen einer Festlichkeit gewesen. »Es gibt eine Art, Gastfreundschaft zu erweisen, die dem wenigen, was man darreicht, einen höheren Wert verleiht als große Schmausereien.« Das erkannte schon der lebenskluge Freiherr von Knigge, aus dessen

klassischem »Umgang mit Menschen« dieser Ausspruch stammt. Anders ausgedrückt: Jeder kann gastfreundlich sein, es kommt weder auf das Meißener Porzellan noch auf den Kaviar an, schon mit einem schlichten Bauernfrühstück lassen sich herrliche Feste feiern, und wenn wir uns manchmal daran erinnern, unter welchen primitiven Umständen viele Geselligkeiten in der Zeit vor der Währungsreform stattfanden, werden wir dem Freiherrn von Knigge durchaus recht geben.

Aber worauf kommt es nun wirklich an? Echte Gastfreundschaft ist keine Angelegenheit der gesellschaftlichen Verpflichtung, sondern der Herzlichkeit, keine Sache des hohen Aufwandes, sondern der gastlichen Phantasie, kein Problem der steifen Form, sondern der von Herzen kommenden Natürlichkeit, keine Frage von Äußerlichkeiten, sondern der Persönlichkeit des Gastgebers.

Damit soll allerdings nicht gesagt werden, daß es ganz ohne Formen abgeht. Die Regeln der Gastlichkeit haben sich bei uns in Jahrhunderten herausgebildet, bewährten sich, mußten den veränderten Zeiten angepaßt werden und sind heute alles andere als steife Etikette, wenn Sie als Gastgeber dazu beitragen, sie mit Leben zu erfüllen. Was an der Gastlichkeit erlernbar ist, sollten Sie sich aneignen, und dieses Bändchen will Ihnen dabei beratend zur Seite stehen. Den ganz persönlichen Rest von häuslicher Atmosphäre müssen Sie, verehrte Leserin und lieber Leser, allerdings selbst dazu beitragen, wenn Ihre Gäste sich in Ihren vier Wänden wie zu Hause fühlen sollen.



Wir laden ein

»Wie fruchtbar ist der kleinste Kreis, wenn man ihn wohl zu pflegen weiß«, sagte Goethe, einer der gastfreundlichsten Menschen der letzten Jahrhunderte. Besagte Pflege ist nun aber nicht nur eine Sache des gepflegten Weinkellers und der originellen Küche, der bequemen Sessel und des fruchtbaren Gesprächs, sondern es muß auch der übrige Rahmen stimmen. Es geht nicht ohne ein paar Vorweg-Überlegungen, nicht ohne Steuerung und Regie. Zum Beispiel sollten Sie es sich nicht leisten, allzu formlos oder kurzfristig einzuladen, wenn Sie nicht als unhöflicher Zeitgenosse gelten und zahlreiche ausredengespickte Absagen riskieren wollen. Ebenso macht es auf den Gast einen denkbar schlechten Eindruck, wenn Sie erst in seiner Gegenwart nach dem Korkenzieher oder der Zigarrenkiste zu suchen beginnen, wenn der Papierserviettenvorrat ausgegangen ist oder zwei der sieben Glühlampen des Kronleuchters durchgebrannt sind. – Ja, Sie müssen sich in jedem Fall um das Wohl Ihrer Gäste kümmern, ob Sie gerade guter Laune sind oder nicht, ob Sie Sorgen haben, die Sie schwer bedrücken, oder nicht, ob Sie sich noch zehn Minuten vorher mit Ihrer Ehehälfte gestritten haben oder nicht. Und das gilt auch, wenn

Sie »nur« ein paar gute Freunde eingeladen haben, von denen Sie annehmen können, daß sie Ihnen eine Nachlässigkeit nicht verübeln werden. Auch der kleine Kreis bedarf der Pflege, die ohne ein paar unverletzliche Regeln nicht auskommt, und wer von Ihnen eingeladen wurde, hat unter allen Umständen einen unverrückbaren Anspruch darauf, als Gast respektiert und behandelt zu werden – ganz gleichgültig, ob es sich um einen guten Bekannten, eine entfernte Verwandte oder den neuen Vorgesetzten des Hausherrn handelt. Und auch der unangemeldete Besuch sollte niemals auf leere Kästen und Keller treffen. Mehr darüber auf Seite 88.
Ohne Formen geht es nicht. Nur bei einem ungeschickten Gastgeber werden die Gäste allerdings etwas von der sorgfältigen Beachtung gesellschaftlicher Regeln und der vorausgegangenen Absolvierung umfangreicher Vorbereitungen merken. Die schönsten und gelungensten Feste sind meistens jene, die auch dann improvisiert wirken, wenn ihnen heftige »Geburtswehen« vorausgingen.

Es gibt vielerlei Anlässe

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen. Und wenn weit und breit kein Anlaß zu einem Fest am Horizont zu erblicken ist, muß man sich eben einen »Grund zum Feiern« ausdenken. Daran soll es nicht scheitern! Wenn Sie wirklich keine genaue Vorstellung davon haben, wie sich Ihre nächste Einladung motivieren läßt und was man zur Abwechslung diesmal tun könnte, schlagen Sie auf den Seiten 110 und 151 dieses Bändchens nach. Denn bevor man sich mit den Einzelheiten befaßt, muß man sich erst einmal darüber klarwerden, was für eine Art von Einladung man überhaupt stattfinden lassen will. Das hängt einerseits von Ihnen als Gastgeber und Ihren räumlichen und finanziellen Möglichkeiten ab, andererseits aber auch von der in Frage kommenden Gästezahl, von der Zusammensetzung des Gästekreises und von dem Aufwand, den Sie treiben wollen – oder aus irgendeinem Grund treiben müssen. Sehen wir uns die wichtigsten Anlässe einmal näher an:

DER VERWANDTENBESUCH zählt, sofern Ihre Eltern, Geschwister oder sonstigen Anverwandten in Ihrer Nähe wohnen, zu den

häufigsten Besuchen. Von unvorbereiteten Stippvisiten abgesehen, werden die lieben Verwandten vor allem bei den meisten jahreszeitlichen Festen und reinen Familienfeiern auf der Einladungsliste stehen. Das gilt für Geburtstage und Jubiläen ebenso wie für das Weihnachts- und Osterfest in der »Großfamilie«, wie man den erweiterten Familienkreis zu nennen pflegt, außerdem natürlich für Taufen und Trauungen, Verlobungen, Silberhochzeiten und ähnliches. Die Häufigkeit von Festlichkeiten in der engeren oder weiteren Familie ist a) Geschmackssache, b) eine Frage der Familientradition und c) kommt es darauf an, wie gut oder weniger gut Sie sich mit Ihren Verwandten verstehen. Nicht immer trägt ein sehr häufiges Zusammentreffen zu einer Festigung der Familienbande bei. Weise Beschränkung hält die Kontaktfähigkeit frisch. – Über Verwandte als Logierbesuch lesen Sie bitte auf Seite 100 nach.

Gute Bekannte und Freunde aus der Nachbarschaft, aus der Firma und aus dem Interessen- oder Hobbykreis des Hausherrn oder der Hausfrau wird man immer dann zu sich einladen, wenn einem nach Geselligkeit zumute ist. Rücksichten einladungstechnischer, finanzieller und gesellschaftlicher Art spielen bei diesem Personenkreis eine geringere Rolle, weil man die Eigenarten, Schwächen und Stärken seiner Gäste in der Regel genau kennt. Man weiß, wer zu wem paßt, ist über Lieblingsthemen und Temperament im Bilde und kann danach kombinieren – etwa eine Betriebsnudel zu einem stillen Zuhörer, ein reiselustiges Ehepaar zu einem etwas einseitig interessierten Beamten und einen überarbeiteten Arzt zu einem passionierten Briefmarkensammler. Überraschungen wird man bei dieser Gäste-Spezies selten erleben, es ist deshalb durchaus zu empfehlen, den Kreis hin und wieder mit der Zuführung frischen Blutes zu beleben.

Kirchliche Feiern sind eine Angelegenheit der Familie und des engeren Bekanntenkreises. Dasselbe gilt für wichtige Familienfeste zu Hause – von der Taufe über die Verlobung bis zur Hochzeit. In beiden Fällen kommen meistens Verwandte und sehr gute Freunde von auswärts dazu, um deren Unterbringung und »Einbau« in den Ablauf des Festes man sich kümmern muß.

ANSTANDSBESUCHE haben im Vergleich zu früheren Jahren viel von ihrer Bedeutung verloren. Wenn um die Jahrhundertwende ein neuer, jungverheirateter Assessor an das Amtsgericht zu XY versetzt wurde, fand er nur dann gesellschaftlichen Anschluß, wenn er zu Beginn seiner Tätigkeit bei den Vorgesetzten und bei sonstigen Honoratioren des Städtchens »Besuch machte« – womöglich am Sonntagvormittag, mit Gehrock, Zylinder und weißen Glacéhandschuhen angetan. Dabei spielten Visitenkarten, nach strengen Regeln abgegeben, eine bedeutsame Rolle. In Großstädten gibt es so etwas heute fast gar nicht mehr, in Kleinstädten hin und wieder noch.

VORGESETZTENBESUCH ist nicht selten der Anlaß zu angestrengten Überlegungen, wie und womit man dem hohen Gast am kräftigsten imponieren könnte. Da wird aufgefahren, daß sich die Tische biegen, da bemühen sich Hausherr und Hausfrau, alles möglichst gut, teuer, feierlich und umständlich zu machen – und wundern sich hinterher nicht selten, warum der ganze Besuch eine steife und zeremonielle Angelegenheit blieb. Vielleicht vergaßen sie, daß es gar keinen guten Eindruck macht, wenn man über seine Verhältnisse zu leben versucht? Vielleicht merkte der Gast die Absicht, auf dem Umweg über eine pompöse Abfütterung für den Herrn

Der Vorgesetzte kommt zu Besuch: Besondere Aufmerksamkeit erfreut ihn – Liebedienerei und Protzerei aber machen einen sehr schlechten Eindruck!



des Hauses eine wirtschaftliche Besserstellung einzuleiten? Oder vielleicht hatte der Gast auch die Nase voll von Ragoût fin, Sekt und teurem Konfekt, vielleicht hätte eine simple Gulaschsuppe um Mitternacht mit einem kühlen Pils hinterher auf ihn einen viel stärkeren Eindruck gemacht? Hier den richtigen Weg einzuschlagen, ist eine Sache des Fingerspitzengefühls.

Geschäftliche Empfänge gehören im Zeitalter des Spesenzettels und der steuerlich absetzbaren Geschäftsfreunde-Bewirtung mehr denn je zu den Charakteristika moderner Gastlichkeit. Wer kommt schon auf den Gedanken, einen gelungenen Vertragsabschluß mit einem häuslichen Mittagessen zu feiern? Fast immer spielt sich eine solche Gasterei in einem guten Restaurant ab, wenn sich die Geschäftsräume der Firma nicht dafür eignen, und nur ganz Bevorzugte werden am Abend auf ein Glas Wein zum Herrn des Unternehmens gebeten, wenn es sich nicht gerade um eine sehr offizielle Angelegenheit – etwa aus Anlaß eines Jubiläums oder Geburtstages – handelt.

Partys aller Art haben sich in den Jahren der Nachkriegszeit mehr und mehr das Parkett bundesdeutscher Wohnungen und Einfamilienhäuser erobert. Von der Bottleparty der Zeit vor der Währungsreform, wo jeder eine Flasche Trinkbares mitbringen durfte, bis zu den Cocktailpartys unserer Tage gibt es eine Vielzahl von Möglichkeiten für alle Gelegenheiten, denen eins gemeinsam ist: sie verlaufen höchst formlos, bieten die besten Voraussetzungen für das rasche Durchschleusen großer Gästescharen und stellen keine hohen Anforderungen an die Zusammenstellung der Gästeliste, das Mobiliar der Wohnung und die Unterhaltungsfähigkeit der Gastgeber. Nachteil: Sie sind meist nicht billig.

Einladungen zum Essen sind im Zeitalter des Dienstbotenmangels eine ziemliche Belastung für die Frau des Hauses und beschränken sich deshalb auf besondere Gelegenheiten – etwa auf das festliche Hochzeits- oder Geburtstagsessen, auf das weihnachtliche Gänsebraten-Festmahl im Kreis der um einen oder zwei Freunde erweiterten Familie oder auf ein Abendessen zu Ehren der aus



Wer wünscht, daß sich seine Gäste wohl fühlen, muß rechtzeitig seine Vorbereitungen treffen. Der schön gedeckte Tisch ist noch immer die beste Visitenkarte der Hausfrau

Kanada angereisten Erbtante. In den letzten Jahren setzte sich bei uns eine zwar amerikanisch angehauchte, aber durchaus zeitgemäße und begrüßenswerte zwanglosere Form der Esseneinladung durch – zum Beispiel in Form einer lustigen Barbecue-Brutzelei auf der Terrasse, einer Fondue-Tischrunde nach schweizerischem Vorbild oder sogar eines Männerkochabends.

Bälle und Tanztees, Teenagernachmittage und Faschingsfeste kann man nur veranstalten, wenn man im eigenen Haus genug Platz hat oder neben und vor allem unter der Wohnung gutwillige oder gerade verreiste Nachbarn wohnen. Trotz der Notwendigkeit, zugunsten eines Balles erhebliche Umräumarbeiten zu leisten und für die Bewirtung einer größeren Gästezahl zu sorgen, erfreuen sich Veranstaltungen dieser Art zunehmender Beliebtheit. In der Regel sind sie für die jüngere Generation bestimmt und werden oft auch unter elterlicher Assistenz vom Nachwuchs selbst aufgezogen. Die älteren Semester werden sich, von Hochzeiten und vom Karneval abgesehen, nicht immer für Tanzereien begeistern lassen, soweit sie nicht im Rahmen offizieller Festlichkeiten – Tagungsball, Filmball zum Beispiel, Vereinsball, Firmenveranstaltung – stattfinden und deshalb außer Haus aufgezogen werden.

Formvollendet eingeladen

Was würden Sie als Gast sagen, wenn man Sie einen Tag vor einem formellen Abendessen telefonisch einlüde? Und wie würden Sie reagieren, wenn Sie als Einladung zu einer Cocktailparty eine handgeschriebene Karte bekämen, die in schlechtem Deutsch abgefaßt wäre oder auf der es vor Rechtschreibfehlern wimmelte? Denken Sie bitte an diese beiden Beispiele, wenn Sie selbst Gäste einladen. Schon bei der Wahl des richtigen Zeitabstandes zwischen Einladung und Festlichkeit, bei der Abfassung und dem Versand der Einladung und bei der Entscheidung darüber, ob die Gäste telefonisch, mündlich oder schriftlich gebeten werden sollen, gibt es zahlreiche Fußangeln. Ein kurzes Nachdenken vorher kann dazu beitragen, vielen Ärger zu vermeiden.

WER SOLL EINGELADEN WERDEN? Nur bei festlichen Veranstaltungen mit größerer Teilnehmerzahl – also etwa bei mehr als acht Gästen – wird es notwendig sein, eine Gästeliste aufzustellen, damit man einen Überblick darüber bekommt, ob niemand vergessen wurde, der einem am Herzen liegt, und ob die in Aussicht genommenen Gäste zusammenpassen. Das gilt zum Beispiel für größere Faschingsfeste, für Cocktailpartys und für in größerem Rahmen gefeierte Hochzeiten. Wenn man sich auf eine bestimmte Gästezahl einrichten will, muß man damit rechnen, daß dieser oder jener der Eingeladenen absagt und deshalb frühzeitig genug eine »Ersatzeinladung« abgeschickt werden muß. Die »Ersatzleute« dürfen davon aber auf keinen Fall etwas merken. Von der Absendung der ersten Einladungen bis zum Versand etwaiger Ersatzeinladungen darf also nicht zuviel Zeit verstreichen.

EINE BESUCHERLISTE für den Hausgebrauch empfiehlt sich, wenn Ihr Bekannten- und Verwandtenkreis, soweit er für häufigere Einladungen in Betracht kommt, mehr als fünfzehn oder zwanzig Personen umfaßt. Sie können ihr nach jeder Einladung anvertrauen, wer bei Ihnen zu Gast war. Die Hin-und-Her-Einladerei, bei der auf jede Einladung eine Gegeneinladung folgt, auch Revanche oder (zu deutsch) Rache genannt, ist zwar ein entsetzlicher Brauch, es

schadet aber trotzdem nichts, wenn Sie Ordnung halten und sich einen Überblick verschaffen, wie es mit der Zusammensetzung ihres Gästekreises aussieht, wann wer bei Ihnen zu Gast war, wen Sie zu welchen Gelegenheiten zuletzt eingeladen haben und wer welcher Einladung nicht folgen konnte und absagte. Eine solche Aufzeichnung verhindert übrigens auch, daß Ihre Gästekombinationen sich im Lauf des Jahres zu stark ähneln und daß mancher Gast, vielleicht ganz unabsichtlich, zu oft zu gleichartigen Gelegenheiten eingeladen wird.

Wer sollte nicht einladen? Nach Herkunft und Sitte ist es nicht üblich, daß ein junges Mädchen einen jungen Mann einlädt. Das tun in diesem Fall die Eltern des Mädchens. Ebenso ist es umgekehrt, wenn ein junger Mann ein junges Mädchen einzuladen gedenkt. Diese Regel hat für größere Veranstaltungen – zum Beispiel Tanznachmittage, Teenagerpartys – jedoch keine unbedingte Gültigkeit. Niemand findet etwas dabei, wenn ein junges Mädchen ihre Freundinnen mit deren Tanzpartnern in eigenem Namen einlädt, und bei jungen Männern ist es ebenso. Weitere Beschränkungen gibt es nicht, wenn man davon absieht, daß eine Dame gleich welchen Alters keinen Herrn einzuladen pflegt, jedenfalls

»Kinder, muß die Liebe schön sein!« so wird mancher denken. Jungverliebte und Brautpaare können einen Empfang durch »Abwesenheit« stören …



keinen solo erscheinenden Herrn – oder sie legt keinen Wert darauf, als Dame betrachtet zu werden.

Wer sollte nicht eingeladen werden? Vorsicht ist am Platze bei Gästen mit schweren Krankheiten. Weiter wird man davon absehen, geschiedene Ehepartner in einer Gesellschaft zusammenzubringen, wenn einem nicht bekannt ist, daß die beiden weiterhin freundschaftlich miteinander verkehren. Problematisch ist die Einladung von Jungverliebten und Brautpaaren. Es soll vorkommen, daß sie es auch in Gesellschaft nicht übers Herz bringen, ihr Interesse anderen Dingen als dem Partner zuzuwenden. – Politische Gegner, bei denen man befürchten muß, daß sie einen Besucherkreis mit einer Wahlkampfdiskussion verwechseln könnten, sollte man ebenfalls nicht unbedingt gemeinsam einladen, und dasselbe gilt für offensichtlich verfeindete Familien, hart miteinander konkurrierende Geschäftsleute oder Zeitgenossen, von denen man mit Sicherheit weiß, daß sie einander aus irgendwelchen Gründen »nicht riechen« können.

Die gedruckte Einladung wird heute noch bei sehr großen, formellen Anlässen verwendet – etwa bei einer Hochzeit mit dreißig und mehr Gästen, bei einer umfangreichen Hauseinweihungsfeier oder bei einer Cocktailparty mit großer Teilnehmerzahl, von geschäftlichen Anlässen abgesehen, die ebenfalls die gedruckte Karte erfordern. Die Einladung muß enthalten:

- Name des Eingeladenen (Herr Kurt XY, oder Herr und Frau XY, oder Herr Kurt XY und Frau).
- Ort und Datum der Festlichkeit, Uhrzeit.
- Anlaß (Abendessen, Frühstück, Cocktailparty usw.).
- Name des Einladenden.
- Bitte um Beantwortung (linke untere Ecke der Karte: U.A.w.g. = Um Antwort wird gebeten. Ungebräuchlicher: r.s.v.p. = répondez, s'il vous plaît, gleiche Bedeutung).
- Kleidungsvorschrift (dunkler Anzug, Abendkleidung usw.).

Neben der eigens gedruckten Einladung – man verwendet meistens eine Doppelkarte mit Umschlag – gibt es neuerdings auch gezeichnete Einladungen mit gedrucktem Schematext – zum Bei-



Gedruckte Einladungen wirken vornehm, handgeschriebene jedoch persönlicher, besonders, wenn sie wie diese lustig gestaltet und illustriert sind

spiel »Zum Cocktail am . . . laden ein: . . . « Soweit es sich dabei um graphisch und typographisch originelle Vordruckkarten handelt, die dem Einzuladenden Spaß machen werden, sollte man sie getrost verwenden.

Die handgeschriebene Einladung – formgerecht und offiziell – wird bei allen Gelegenheiten bevorzugt, die eine schriftliche Einladung erfordern, für die eine gedruckte Karte aber »overdressed« wäre, also zum Beispiel bei kleineren und mittleren Essen und Partys, bei Einladungen für die Zeit nach dem Abendessen, Tanzveranstaltungen, Hausmusikabende und dergleichen. Im Gegensatz zur gedruckten Einladung, die meistens einen formellen Text enthält, sollte man bei der (nur in Ausnahmefällen maschinegeschriebenen) schriftlichen Einladung lieber einen freundlichen Brieftext wählen. Also keinesfalls »Herr AY und Frau geben sich die Ehre . . .«, sondern »Sehr verehrte Frau XX! Wir veranstalten am . . . ein abendliches Gartenfest und würden uns freuen, wenn Sie und Ihr Herr Gemahl . . .« – und so fort. Die sachlichen Angaben, die im vorigen Abschnitt für die gedruckte Karte vor-



Gezeichnete Tischkarten für kleinere Familienfeste und Kindergeburtstage sind originell und zugleich für den Gast eine sehr nette Erinnerung

geschlagen wurden, gelten auch für die geschriebene Einladung, nur daß man hier liebenswürdiger und briefähnlicher formuliert. Je nach dem Bekanntschaftsgrad kann man den Text dabei auch variieren. Nichts wirkt komischer, als wenn ein guter Freund des Hauses plötzlich mit einem Einladungstext konfrontiert wird, der höchst offiziell klingt. Die handgeschriebene Einladung muß nicht unbedingt auf einer Briefkarte oder Doppelkarte stehen, man kann ebensogut auch Briefbogen verwenden. Eine offene Postkarte oder Ansichtskarte dagegen wäre zwar sehr sparsam, zugleich aber auch ausgesprochen taktlos. Das sollten Sie nicht einmal bei einem Kindergeburtstag machen.

Die gezeichnete Einladung, auch die sparsam mit Zeichnungen versehene Einladungskarte, wirkt bei bestimmten Anlässen besonders persönlich, originell und ansprechend. Um offizielle oder sehr feierliche Festlichkeiten – Hochzeit, großes Essen, formelle Party – darf es sich dabei allerdings nicht handeln, sondern um Gelegenheiten, zu denen so etwas paßt. Dazu gehören alle Arten von Faschings- und Sommernachtsfesten, weiter alle Kinder-

festlichkeiten vom Geburtstag bis zum Spielfest im Garten und schließlich der Polterabend, der Früh- und Dämmerschoppen, die Picknickeinladung und sämtliche Feste im Freien. – Wer es sich leisten oder selbst nicht zeichnen kann, bittet einen Graphiker um einen entsprechenden Entwurf, der ähnlich wie ein Exlibris familienbezogen sein kann und sich möglichst universell zu allen möglichen Gelegenheiten eignen sollte. Unter Verwendung des Entwurfs läßt man sich die nötige Anzahl von Karten drucken. So etwas lohnt sich allerdings ebenso wie die Einladungskarte unter Verwendung eines eigenen Fotos nur dann, wenn man wirklich ein »offenes Haus« zu führen und häufig Gäste einzuladen gedenkt.

»Kommt doch mal vorbei!« Wem passiert es nicht mindestens monatlich einmal, daß irgendein reizender Mensch nach einer kurzen Begegnung auf der Straße bei der Verabschiedung in den Ruf ausbricht: »Kommt doch mal vorbei! Wir würden uns riesig freuen!« Gewiß, es gibt liebe Menschen, die sich wirklich darüber freuen, wenn man sie zu einer x-beliebigen Zeit zu Hause überfällt und damit die formlose mündliche Halb-Einladung verwirklicht. Aber sie sind selten. Auch wenn man sich für einen vorbildlichen Gastgeber hält und immer auf unerwarteten Besuch eingerichtet ist, kann es passieren, daß gerade dann jemand klingelt, wenn die Dame des Hauses Lockenwickler in ihr Blondhaar dreht und der Hausherr sich mit Zeitung und Pantoffeln zu einem Nickerchen zurückgezogen hat. Kein Wunder, daß jeder vernünftige Mensch die »Kommt-mal-vorbei-Einladung« höflich ignoriert. Und ebenso kein Wunder, wenn der auf diese Weise Einladende Gewissensbisse bekommt, sobald ihm der Halb-Eingeladene beim nächsten Mal über den Weg läuft. So geht es also nicht! Wenn schon eine mündliche Einladung – und sie ist im Umgang mit Nachbarn, Freunden und Bekannten durchaus gang und gäbe – dann bitte gleich »Nägel mit Köpfen« machen und eine genaue Verabredung treffen. Bei einem kleinen Gästekreis hat die mündliche Einladung den Vorteil, daß man den Termin notfalls auf andere Verabredungen der Gäste, auf Geschäftsreisen und Fernsehabende abstimmen kann. Dieser Vorzug sollte aber nicht dazu führen, daß der Gast schließlich gar nicht weiß, ob er nun eingeladen ist, wann man ihn

wo erwartet und was für eine Art von Festlichkeit ihm überhaupt bevorsteht. Grundsätzlich sollte man nur zu kleineren Veranstaltungen mündlich laden – nicht zu Festen, die Vorbereitungen erfordern, wie Hochzeiten oder Faschingsabende (Kleid, Kostüm!), nicht zu Festen, deren Termin vier oder mehr Wochen voraus liegt (Vergeßlichkeit!), nicht zu Feiern, die Reisen voraussetzen.

Einladen per Telefon – darf man das überhaupt? Ebenso wie die mündliche Einladung hat auch die telefonische ihre Tücken und Nachteile. Zu einem rasch improvisierten Abend, meinetwegen anläßlich des überraschenden, kurzfristigen Besuches eines guten Freundes oder Verwandten, darf man ebenso gute Freunde oder Verwandte durchaus telefonisch und kurzfristig einladen. Das mag auch für ein Gartenfest in einer lauen Sommernacht gelten, da man in unseren Breiten oft erst am Vormittag mit einiger Sicherheit voraussagen kann, ob das abendliche Wetter den Anforderungen entsprechen wird, die das – im übrigen schon vorbereitete – Fest stellen wird. Die dritte Ausnahme, für die man den telefonischen »Abruf« gelten lassen darf, ist ein ganz überraschend eingetretener »Anlaß zum Feiern«, so zum Beispiel eine Beförderung, die im Freundeskreis begossen werden soll, eine Gehaltserhöhung, die Rückkehr von einer längeren Reise oder ein geschäftlicher Abschluß, über den man sich im Kreis einiger sehr guter Freunde oder Bekannter freuen möchte. Einladungen per Telefon sind bei allen anderen Anlässen eine grobe Unhöflichkeit und werden auch von den Eingeladenen in der Regel als solche betrachtet, ganz abgesehen davon, daß man bei Telefonverabredungen viele Absagen riskiert, über die sich nicht nur der Gastgeber ärgert, sondern die auch beim absagenden Gast Mißstimmung hinterlassen können.

Bestimmte Formen und Fristen sind bei Einladungen zu beachten. Deshalb möglichst keine Einladungen per Telefon – darüber waren wir uns klar. Aber wie steht es nun mit den Gästen? Dürfen sie ihre Zusage auf eine Einladung telefonisch geben? In der Regel sollte eine schriftliche Einladung auf jeden Fall auch schriftlich beantwortet werden. Nur bei mündlich oder telefonisch eingeladenen Gästen müssen Sie damit rechnen, daß auch die

Zu- oder Absage mündlich erfolgt. Eine Ausnahme von der Regel bilden solche Gäste, die zunächst schriftlich zugesagt haben und in letzter Minute telefonisch doch noch absagen müssen, weil irgend etwas dazwischenkam. Für alle Einladungen ist zu beachten, daß es gewisse Fristen gibt, deren Einhaltung sich empfiehlt, wenn Sie keine Pannen erleben wollen. Sie sollten einladen:

- mindestens 4 Wochen vorher bei Festen, die große Vorbereitungen und eventuell Reisen erfordern; zum Beispiel bei Hochzeiten, großen Bällen, Faschingsfesten usw.;
- etwa 14 Tage vorher bei offiziellen Essen und Partys;
- etwa eine Woche vorher bei Tee- oder Kaffeegesellschaften, kleineren Feiern im Bekannten- und Verwandtenkreis, Cocktailpartys;
- weniger als eine Woche vorher überhaupt nicht, von den im Abschnitt »Einladen per Telefon« genannten Ausnahmen abgesehen.

Gut geplant ist halb gefeiert

Es gibt Gastgeber, die sich auf ihr Improvisationstalent verlassen. Sie laden reichlich kurzfristig ein, kaufen im letzten Augenblick zusammen, was ihnen gerade noch unter die Finger kommt, pumpen beim Nachbarn Stühle und Badezimmerhocker, hantieren immer noch mit dem Rasierapparat, wenn die ersten Gäste kommen – und bringen erstaunlich lebendige Feste zusammen, trotz allem. Und es gibt Gastgeber, die sich wochenlang vorher den Kopf über die Gästeliste zerbrechen, den Wein mit Hilfe des Thermometers auf die genau richtige Temperatur bringen, die Teller sorgsam anwärmen, am Vormittag schon mit geheimnisvollen Kochvorbereitungen beginnen, den Bäcker mit der Herstellung von Blätterteigpasteten beauftragen, schon stundenlang vor dem ersten Gast nervös im Zimmer umherlaufen, sich noch in letzter Sekunde den Kopf darüber zerbrechen, ob wirklich an alles gedacht worden ist – und deren Feste sich dennoch zähflüssig wie Lava, aber längst nicht so hitzig, über die Runden quälen.
Wie kommt das? Hat es vielleicht doch keinen Zweck, allzuviel vorzubereiten? Sollte man lieber zur bequemen Improvisation

übergehen? Ich würde es Ihnen nicht empfehlen. Wer mit Erfolg improvisieren will, muß entweder ein erfahrener Gastgeber oder ein von Geburt an auf diesem Gebiet genial veranlagter Zeitgenosse sein. In allen übrigen Fällen sollte man auf Nummer Sicher gehen und alle Eventualitäten sorgsam vorher bedenken. Wenn das Fest hinterher trotzdem elegant improvisiert wirkt, das heißt, wenn Ihre Gäste sich nicht in eine Art »Dienstplan« eingezwängt fühlen – um so besser. Übrigens werden Ihnen auch bei genauester Planung noch genug Möglichkeiten zur Improvisation bleiben.

IST EIN PROGRAMM NÖTIG? Gewiß, bei allen im voraus bedachten Feiern und Einladungen sollte man sich Gedanken über den Ablauf des Festes machen. Bei der Wahl der Festart geht es schon los. Handelt es sich um einen mehr offiziellen Abend oder um ein gemütliches Beisammensein im Bekanntenkreis? Ist an eine Einladung zum Essen oder an einen Kaffeenachmittag gedacht? Passen die vorgesehenen Gäste zum Charakter der Einladung und umgekehrt? Bei der Wahl der Art des Festes sollte man sich nicht immer nur an die erprobten, ziemlich gleichförmig verlaufenden Abende bei einem Glas Wein halten, sondern den Versuch machen, eine neue, interessante Note in das Einerlei der Einladerei zu bringen. Warum nicht einmal einen Abend mit Gesellschaftsspielen veranstalten, eine Feuerzangenbowle kredenzen, Musikfreunden ein paar gute neue Schallplatten vorspielen? Warum nicht einen Bowlenabend auf der Terrasse, ein Sonntagvormittagsfrühstück, einen Dämmerschoppen oder ein Damenmittagessen aufziehen? Sie werden staunen, wie bereitwillig Ihre Gäste auf jede Abwechslung eingehen werden – und wie schnell sich, notabene, Anregungen dieser Art im Kreis Ihrer Gäste auf die allgemeine Geselligkeitsentwicklung befruchtend auswirken können. Was man alles machen kann, hängt von Ihrer Phantasie und Unvoreingenommenheit ab. Ein paar Vorschläge stehen auf den Seiten 109 bis 126.

DER ZEITPUNKT DES BESUCHES spielt ebenfalls eine wesentliche Rolle. Von feststehenden Feierterminen abgesehen – das trifft zum Beispiel auf Geburtstage, Jubiläen, jahreszeitliche Feste und dergleichen zu –, war der Sonnabend seit jeher der beliebteste Ein-

ladungszeitpunkt. Am Sonntag früh kann man so schön ausschlafen ... Seitdem sich die Fünftagewoche durchzusetzen begonnen hat, schiebt sich mehr und mehr der Freitagabend in den Vordergrund. Wenn es sich um häusliche Feste handelt, die aller Voraussicht nach bis in die frühen Morgenstunden dauern werden – zum Beispiel eine Faschingsveranstaltung, eine Hochzeitsfeier, eine Hauseinweihung – ist gegen die Wahl des Wochenendes als Termin für das Fest gar nichts einzuwenden. In vielen anderen Fällen, vor allem, wenn nicht damit zu rechnen ist, daß Mitternacht als Schlußzeitpunkt überschritten wird, besteht keine Veranlassung, sich an die Tage Freitag, Sonnabend und Sonntag zu klammern. Viele Zeitgenossen benutzen das verlängerte Wochenende lieber zu einem Kurzurlaub oder Ausflug, kümmern sich um ihren Garten oder gehen irgendeinem Hobby nach, aus dem sie nicht gern aufgestöbert werden wollen. Weitere Gesichtspunkte für die Wahl des richtigen Tages und der Einladungsstunde:

- Überschneidet sich der vorgesehene Termin mit wichtigen Theater- oder sonstigen kulturellen Ereignissen in Ihrer Stadt, für die sich Ihre Gäste interessieren dürften?
- Sind Fernsehenthusiasten unter Ihren Gästen, die sich gerade am Einladungstag ein neues Ionesco-Stück ansehen wollen?
- Paßt, soweit überschaubar, das Wetter zu der gewählten Einladungsform? An einem heißen Sommerabend sitzt man nicht gern im dunklen Anzug schwitzend im Zimmer.
- In der Ferien- und Urlaubszeit: Können Sie damit rechnen, daß Ihre Gäste alle im Lande sind?
- Wie sieht es am Einladungstag mit den Verkehrsverbindungen aus? (Veränderte Fahrpläne an Feiertagen!).

Nicht alle Tage des Jahres eignen sich gleich gut für Einladungen. Zu hohen kirchlichen Feiertagen wird man in der Regel nur Verwandte oder sehr gute Freunde einladen, die selbst keine Familie haben oder mit Anhang kommen. Das trifft zum Beispiel auf Ostern, Pfingsten und Weihnachten zu. Ganz einladungsfrei bleiben normalerweise der Neujahrstag, Karfreitag, der Totensonntag, Allerseelen und Allerheiligen. Kurz vor den großen Festen des Jahres gibt es in den Familien Ihrer Gäste viel zu tun und vorzubereiten – also Zurückhaltung bei Einladungen.



»O weh, die Gäste kommen ja schon!« Ja, so geht es nicht, meine Dame. Sie hätten mit ihren ›Verschönerungsarbeiten‹ eher beginnen müssen...

Neben der Wahl des Tages ist auch die Festlegung der richtigen Anfangsstunde wichtig. Hinweise auf die Anfangszeiten schlagen Sie bitte im Kapitel »Einmaleins der Festlichkeit« (Seite 110) nach. Ganz allgemein wird man auf örtliche Gewohnheiten, auf die günstigsten Verkehrsverbindungen und auf solche Familien Rücksicht nehmen, die Kinder haben und deshalb erst ihren Weg antreten können, wenn die Kleinen versorgt sind oder der Babysitter eingetroffen ist. Bei kleinen Abendeinladungen geht man meist von 20 Uhr oder 20.30 Uhr als Anfangszeit aus. So bleibt den Gästen Zeit genug, sich nach Arbeitsschluß umzukleiden, zu essen und den Haushalt zu versorgen.

Der Zeitplan für den Empfang muß nicht bis in die letzte Einzelheit ausgetüftelt sein, sollte aber doch die wichtigsten Stationen der Vorbereitungsarbeit und des Festes selbst enthalten, weil man sonst leicht etwas vergißt. Machen Sie sich eine Kontroll-Liste, wenn Sie dazu neigen, wichtige Dinge zu übersehen! Wenn Sie erst nach dem Eintreffen der Gäste merken, daß Sie zwei Weingläser zuwenig haben, ist es zu spät – und wenn Hausherr und Hausfrau die letzten beiden

Stunden vor dem Beginn der Festlichkeit damit verbringen, rasch noch die Wohnung auf Hochglanz zu bringen, italienischen Salat zu mixen und das Kleid oder Oberhemd zu bügeln, werden sie nicht viel von ihren Gästen haben. Wichtig ist es also, so viele Vorbereitungen wie möglich schon in den Tagen *vor* dem Termin des Festes zu erledigen – zum Beispiel den Wohnungsputz, die Besorgung der Speisen, Getränke und Rauchwaren, die Ergänzung des Gläserbestandes und die Kontrolle der Beleuchtung im Wohnzimmer. Wenn Ihre Einladung zu einem Glas Wein nach dem Essen am Freitag steigen soll, käme zum Beispiel folgender Merkzettel in Frage:

Montag: Überlegen, was den Gästen an Speisen und Getränken vorgesetzt werden soll. Ausgefallene Zutaten für den Imbiß schon jetzt beim Feinkosthändler bestellen.

Dienstag: Gläservorrat, Porzellan, Besteckbestand überprüfen, nötigenfalls ergänzen. Sind genug Blumenvasen da?

Mittwoch: Wein einkaufen, der sich im Keller in aller Ruhe erholen muß, bevor er serviert werden darf. Spirituosen, Zigaretten, Zigarren, kleine Knabbereien mitbringen. Streichhölzer, Kerzen nicht vergessen!

Donnerstag: Wohnungsreinigung. Garderobenablage überprüfen. Schirmständer vorhanden? Es könnte regnen. Beleuchtung des Wohnzimmers kontrollieren. Im Winter: Heizung!

Freitag: Restliche Lebensmittel besorgen – die weniger schnell verderblichen schon am Donnerstag mitbringen. Imbiß vorbereiten. Im Wohnzimmer Sitzgruppe umstellen. Wein einkühlen. Spirituosen in den Kühlschrank! Eintreffen der Gäste in aller Ruhe erwarten – was wegen der rechtzeitigen Vorbereitungen kein Kunststück mehr ist.

Nicht immer kann man sich für die Vorbereitungen so viel Zeit nehmen. Besonders schlimm dran sind Gastgeber, die unverheiratet sind und sowohl das Aufräumen als auch das Einkaufen nach Büroschluß erledigen müssen. Dasselbe gilt für Ehepaare, bei denen beide Partner im Beruf stehen. Aber erstens schützt gerade in diesen Fällen die rechtzeitige Planung vor Zeitnot in letzter Minute, und zweitens müssen so umfangreiche Überlegungen meist nur beim erstenmal angestellt werden. Bei der nächsten Einladung geht es schon viel

reibungsloser und einfacher. – Etwa so könnte nun der Zeitplan für den Ablauf des Festes aussehen:

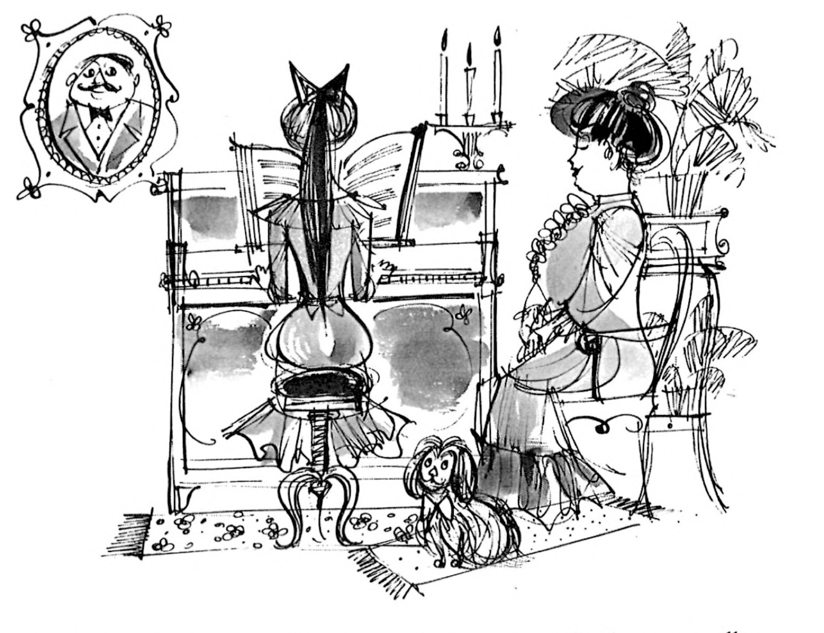
20.00 Uhr: Eintreffen der ersten Gäste. Empfang mit einem Cocktail oder einem »Klaren« zur Überbrückung. Rauchwaren anbieten.
20.30 Uhr: Der letzte Nachzügler ist da. Wein eingießen, Knabbereien anbieten.
21.00 Uhr: Programm-Einlage von etwa halbstündiger Dauer (Vorschläge ab Seite 61).
22.30 Uhr: Imbiß reichen. Dazu Wein oder Bier.
23.30 Uhr: Kaffee oder Mokka anbieten.
24.00 Uhr: Die ersten Gäste gehen. An Fahrt- oder Mitfahrtmöglichkeit denken!

Bei einem großen Abendessen, einer Hochzeit oder einer umfangreichen Cocktailparty gibt es natürlich mehr Einzelheiten und Kleinigkeiten zu bedenken als in diesem Standardfall. Wichtig ist aber hier wie dort, daß man sich überhaupt Gedanken über den Ablauf des Festes macht und sicherheitshalber nicht zuviel dem Zufall überläßt.

WER KÜMMERT SICH UM WAS? Für den Junggesellenhaushalt läßt sich die Frage, wer die Last der Vorbereitungsarbeit tragen muß, leicht beantworten: der Gastgeber selbst, es sei denn, er kann sich auf die Hilfe einer Zugehfrau, eines Freundes oder einer Freundin, eines Nachbarn oder einer Nachbarin stützen. Vielleicht trägt auch der Lebensmittel- oder Weinhändler dazu bei, das Verfahren zu erleichtern, indem er die Speisen und Getränke ausnahmsweise ins Haus schickt.
Beim einladenden Ehepaar ist die Sache leichter. Die Dame des Hauses kümmert sich um Wohnungsreinigung, Geschirr und Imbiß, der Hausherr ist für Getränke und Rauchwaren zuständig. Daß während der Feier nicht die Hausfrau allein für das Nachgießen, die häufige Reinigung der Aschenbecher, das Servieren und den rechtzeitigen Nachschub an Speisen und Getränken verantwortlich ist, sollte eigentlich eine Selbstverständlichkeit sein. Zum Glück sind Gastgeberfamilien, in denen der Herr des Hauses fröhlich in der Ecke sitzt, sich den Rotwein schmecken läßt und im übrigen wie ein Pascha bedient werden will, ziemlich selten. Sind ältere Kinder da, können auch sie

sich an der Vorbereitungsarbeit beteiligen. Wenn sie älter als etwa 16 Jahre sind, werden sie ohnedies ein paar Stunden mitfeiern dürfen. Jüngere Kinder sollten, sofern sie den Gästen überhaupt präsentiert werden, höchstens ein paar Minuten im Wohnzimmer auftauchen und dann unauffällig verschwinden. – Wenn Sie in der glücklichen Lage sein sollten, über eine Hausgehilfin verfügen zu können, wird Ihnen diese natürlich einen guten Teil der Vorarbeit abnehmen können. Am Festabend selbst beschränkt sich die Mitwirkung des dienstbaren Geistes auf die Hilfe beim Empfang an der Haustür, das Servieren des Imbisses und das Abräumen des Geschirrs. Um das Nachgießen der Getränke und das Anbieten der Knabbereien kümmern sich Hausfrau und Hausherr selbst. Aushilfspersonal werden Sie nur in Ausnahmefällen hinzuziehen. So ist es bei großen, im Haus gefeierten Hochzeiten üblich, nach Möglichkeit eine Kochfrau oder einen Koch zu engagieren, und bei sehr umfangreichen Cocktailpartys – aber wirklich nur dann – entschließt man sich dazu, Getränke und Snacks nebst dem dazugehörigen Bedienungspersonal aus dem nächsten guten Hotel mit Stadtküche kommen zu lassen, wenn man selbst nicht dazu in der Lage ist, Vorbereitungsarbeiten und Bedienung zu übernehmen. Meistens wird man sich darauf beschränken, in der Bekanntschaft oder Nachbarschaft nach hilfsbereiten Leuten Ausschau zu halten, die mit dem Haushalt des Gastgebers in großen Zügen vertraut sind und sich gern für einen Abend zur Verfügung stellen – dann aber in der Regel nicht als Dienstpersonal, sondern in der Funktion von mithelfenden Gästen.

»Sondereinlagen« – ja oder nein? Bei einer Wein-Einladung, wie sie auf den letzten Seiten als Beispiel beschrieben wurde, ist es gar nicht unbedingt nötig, mit aller Gewalt eine Art Programm aufzuziehen. Wenn sich eine temperamentvolle Unterhaltung ergibt, kann sich eine »Einlage« gleich welcher Art oft sogar störend auswirken. Denken Sie nur an die berühmte »höhere Tochter« der zwanziger Jahre, der es oblag, nach dem Essen mit dem Jägerchor aus dem Freischütz oder Heinzelmännchens Wachtparade ihre Klavierstunden-Fortschritte zu dokumentieren. Tucholsky schrieb einmal über die »Klavierspieler nach dem Essen«: »Sie wollen angestaunt sein, bewundert, beglückwünscht. Die Mitgäste dürfen dabeisitzen, und das tun sie auch. Sie



Die »höhere Tochter« am Klavier – seit alters ein Schreckgespenst aller Gäste. Lieber keine Soloeinlagen als solche unangenehmen »Angebereien«

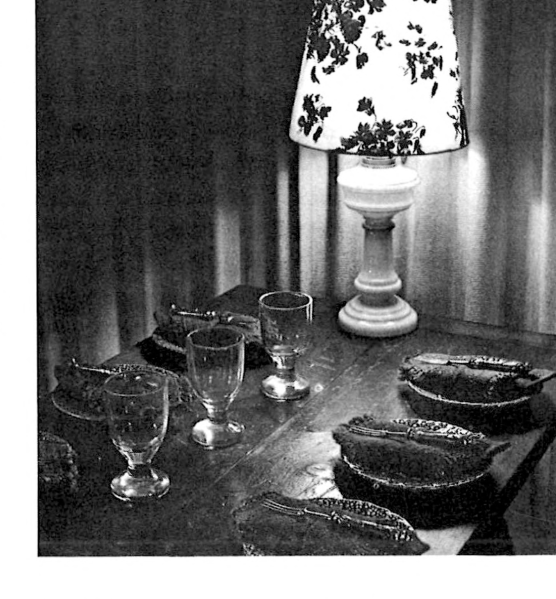
blicken gelangweilt zur Decke auf, verzweiflungsvoll an den Fußboden, bestarren ihre Nägel und sondern viel Innenleben ab. Nachher pritscheln sie diskret in die Hände ...«

Meist ist eine Darbietung dieser Art nicht einmal für den Gastgeber eine reine Freude – und das gilt oft nicht nur für das Klavierspiel, sondern in gleichem Maße auch für das Vorführen von Dias, das Aufsagen von Gedichten und das Vorspielen von Schallplatten. Man kann auf diesem Gebiet leicht zuviel des Guten tun, und es gehört viel Fingerspitzengefühl dazu, sich mit einer Programmeinlage nicht das Wohlwollen der Gäste zu verscherzen. Andererseits gibt es großartige und gelungene Feste, die ihren ganzen Schwung aus dem Rundgesang von Schnadahüpfln, dem Aufziehen lustiger oder geistreicher Gesellschaftsspiele oder der Vorführung des 8-mm-Filmes von der letzten Urlaubsreise beziehen. Es kommt also immer auf die Qualität der Einlage an, ebenso aber auch darauf, daß sie genau zum richtigen Zeitpunkt gebracht wird – und schließlich natürlich auch auf die Zusammensetzung

Ihrer Gästeschar. Prüfen Sie selbstkritisch und streng, ob der geplante »Programmpunkt« Ihren Gästen Freude machen könnte, bereiten Sie getrost eine Einlage vor, wenn Sie von vornherein den Mut haben, die Zeit der Darbietung auf mindestens die Hälfte zu kürzen – und seien Sie konsequent genug, die Durchführung Ihres Programms notfalls stillschweigend unter den Tisch fallenzulassen, wenn sich zeigt, daß die Unterbrechung des Unterhaltungsflusses sich nur stimmungsmordend auswirken könnte. Im übrigen sei Ihnen empfohlen, alle für »fremde« Gäste geplanten Einlagen zunächst im Kreis der Familie auszuprobieren. Sie bekommen dabei wenigstens ungefähre Anhaltspunkte, wie die Sache ankommt.

Die Gäste sollen es bequem haben. Sie meinen, das sei eine selbstverständliche Forderung? Mag sein – und doch erlebt man es immer wieder, daß gegen sie verstoßen wird. Das geschieht zumeist unabsichtlich, aber es kann dazu beitragen, gerade dem Lieblingsgast die Freude am ganzen Abend zu vergällen.
Punkt eins: die *Beleuchtung*. Grelles Deckenlicht mag den Vorteil haben, daß die Gäste auf Ihren neuen Beleuchtungskörper aufmerksam werden, das ist aber auch alles. Schalten Sie die Deckenlampen lieber ab und beschränken Sie sich statt dessen auf – je nach der Größe des Raumes – eine oder mehrere Steh- oder Tischlampen. Letztere sollten nicht auf einem etwaigen Mitteltisch stehen, sondern lieber an den Wänden des Raumes auf kleinen Tischchen, Schränken oder Hockern. Auf das Einschalten von Neonlicht – vielleicht haben Sie irgendwo so einen Leuchtstab eingebaut – sollten Sie verzichten, wenn Sie weibliche Gäste erwarten. Die Lichtzusammensetzung der Neonstrahlen läßt das normale Abend-Make-up der Damen kalt und bleich schimmern. – Das liebenswürdigste Licht können Sie von Kerzen beziehen. Die Kerzenflamme hat gleichzeitig den Vorteil, als Rauchverzehrer zu wirken. Kerzenlicht und das warme Licht einer Stehlampe lassen sich gut kombinieren. Wenn Sie bei einer Cocktailparty Kerzen aufstellen, denken Sie an das eventuell eintretende Gedränge, in dem jemand mit Haaren und Kleidern einer Kerzenflamme zu nahe kommen könnte. Auch bei einem großen Essen gehören Kerzen in festlichen Leuchtern auf den Tisch. Sie dürfen auf keinen Fall so ausladend sein, daß das Gespräch über den Tisch hinweg behindert wird.

Viel hängt von einer günstigen Beleuchtung ab. Nur das gedämpfte Licht der Tischlampe läßt diese schlichte Tischplatte so einladend erscheinen. Eine grelle Deckenbeleuchtung würde die Atmosphäre restlos zerstören



Punkt zwei der Bequemlichkeitsliste für Ihre Gäste: die *Heizung*. Setzen Sie keinen Gast in zu große Nähe des Ofens oder Heizkörpers! Notfalls hilft ein Wandschirm. Denken Sie daran, daß die »Innentemperatur« der Gäste durch den Getränkekonsum ohnedies ansteigt, zu einer vorsorglichen Überheizung des Raumes also kein Anlaß besteht. Und machen Sie sich nicht nur über die Heizung Gedanken, sondern auch über die *Lüftung*. Nicht jeder Gast fühlt sich im dichten Tabaksqualm wohl, und auch dem passioniertesten Raucher beginnen bei einer bestimmten Rauchdichte die Augen zu tränen. Daß es beim Lüften nicht ziehen darf, ist wohl selbstverständlich.

An dritter Stelle seien die *Sitzgelegenheiten* Ihrer Aufmerksamkeit empfohlen. Einzeln stehende Sessel, die sich beliebig gruppieren lassen, sind besser als Sofas, die zumeist unbeweglich im Raum stehen und auf denen die Gäste den ganzen Abend darauf achten müssen, daß sie ihre Nachbarn nicht behelligen. Aber wenn schon Sofas, dann solche, die zum Sitzen – und nicht nur zum Liegen – gedacht sind. Die Liegesofas haben eine Sitzflächentiefe, die sich nur für Gäste von überdimensionalen Körpermaßen eignet und die Damen dazu zwingt, die Beine mehr bequem als elegant unter den Körper zu ziehen, wenn sie nicht den ganzen Abend ohne Rückenlehne sitzen wollen.

Punkt vier: ein bißchen Lehnstuhlgymnastik ist zwar gut für Bandscheibe und Kreislauf, aber Ihren Gästen ist es lieber, wenn sie alles, was zu ihrem leiblichen Wohlbefinden vonnöten ist – zum Beispiel das Weinglas, den Aschenbecher, die Zigaretten, den Knabberteller – in erreichbarer Nähe haben und sich nicht erst unter Seufzern und Verrenkungen darum bemühen müssen. Wünschen Sie sich zu Weihnachten einen Satz von zwei bis vier *Beistelltischchen*, wenn Sie noch nicht damit ausgerüstet sind.

Fünfter Punkt: auch der *Blumenschmuck* des Wohnzimmers gehört zur Behaglichkeit. Ein blumenleeres Zimmer wirkt kahl und unfreundlich. Da Sie damit rechnen können, daß Ihre Gäste Blumen mitbringen – ein Brauch, den es übrigens in dieser Form des »Im-voraus-Dank-Abstattens« nur in Deutschland zu geben scheint –, brauchen Sie das Zimmer durchaus nicht in einen Blumenladen zu verwandeln. Bitte verbauen Sie den Gästen mit Ihren Blumendekorationen auch dann nicht die Aussicht auf ihre Mitgäste, wenn die Vase sehr teuer war oder ein kostbares Erbstück ist.

Letzter Punkt: *Haustiere* können zwar reizend sein und auch unter

Wenn das keine Kreuzschmerzen gibt...! Schlechte Sitzgelegenheiten, Durchzug, Rauchschwaden, ungeschickte Beleuchtung... Gemütlichkeit ade!



Ihren Gästen Liebhaber finden, üblicherweise haben sie aber im Wohnzimmer nichts zu suchen, wenn Sie Besuch haben. Nicht jeder Gast schätzt es, wenn ihm eine Katze auf den Schoß springt oder eine Schäferhündin sich darum bemüht, das Weinglas umzuwerfen.

Gläser, Geschirr und Bestecke sollten rechtzeitig vor dem Besuchstermin einer Durchsicht unterzogen werden. Wenn Sie von jeder Sorte nur sechs Stück haben, können Sie natürlich nicht mehr als insgesamt sechs Personen bewirten. Andererseits ist es durchaus nicht nötig, vom Fischbesteck bis zu den Sektschalen einen Zwölfer-Satz anzuschaffen. Beschränken Sie sich bei Neuanschaffungen und Ergänzungen zunächst auf die Teile, die für die von Ihnen bevorzugte Einladungsart notwendig sind. Zum Beispiel können Sie durchaus auf verschiedene Gläser für Weiß- und Rotwein verzichten, wenn Sie es nicht gerade darauf abgesehen haben, regelmäßig umfangreiche Gastmahle (Seite 127) auszustatten. Es gibt formschöne und praktische Universalgläser, die Sie für beide Weinsorten verwenden können. Außerdem sollten Sie Biergläser besitzen, die auch für Fruchtsaft und Limonade geeignet sind. Vielseitig benutzbar sind ferner kleine Stielgläser in der Form von Schalen oder Kelchen, die man im Notfall sowohl für klare Schnäpse und Weinbrand wie auch für Südweine nehmen kann. – Ihren Geschirrbestand sollten Sie nach den erprobten Grundsätzen der Porzellanfabrikanten ausrichten, dabei aber auf eine Ausführung zurückgreifen, deren Einzelteile sich möglichst auch noch in ein paar Jahren mühelos ergänzen lassen. – Ihr Besteckvorrat muß sich nach dem Vorrat an Porzellangeschirr richten, und zwar sowohl was die Form und Qualität wie auch die Menge angeht. Damit Sie Ihre Bestecke universell verwenden können, ebenso für einen kleinen abendlichen Imbiß wie auch für ein großes Essen, sollten Sie sich für ein Menübesteck entscheiden, das in der Größe zwischen dem Tafelbesteck und dem Dessertbesteck liegt.

Was soll man anbieten? Die Aufstellung des Speisezettels bedarf einiger Überlegungen, die für das Gelingen des Festes nicht ganz unwichtig sind. Bleiben wir bei unserem Beispiel eines gemütlichen Abends bei einem Glas Wein. Was kann man als kleine Knabberei zum Rot- oder Weißwein, zur Bowle oder auch zum Bier reichen?

Hier eine kleine Vorschlagsliste:

Süßigkeiten: Konfekt aller Art, Schokolade, kleine Plätzchen, Waffeln, Kekse, kandierte Früchte – keine klebrigen Bonbons, keine größeren Gebäckstücke.

Salzig und pfeffrig: Kartoffelchips, Paprikachips und die verschiedenen anderen Erzeugnisse dieser Art; Hasel-, Wal- und Erdnüsse, Salzmandeln, -stangen und -brezeln, Käsegebäck, Crackers – keine belegten Brötchen, keine Wurst- oder Fleischkombinationen.

Für Kenner: Käsewürfel, Gurkenscheiben, Oliven.

Einen kleinen Vorrat an Knabbereien dieser Art sollten Sie immer im Hause haben. Chips, Salzstangen, Salzmandeln und ähnliche knusprige Sachen müssen allerdings gut verschlossen aufbewahrt werden, damit sie keine Feuchtigkeit anziehen und nicht weich werden. Für den Imbiß zu vorgerückter Stunde kann man Wurst-, Käse- und Fischbrötchen vorbereiten oder sich zu einem Ragoût fin entschließen. Da beide Imbißarten jedoch allmählich so zum Allgemeingut geworden sind, daß man sich schon vorher ausrechnen kann, wo überall man sie antrifft, sollten Sie Ihre Phantasie ein bißchen anstrengen und sich etwas Originelleres ausdenken. Vorschläge finden Sie auf Seite 73. Für alle Imbisse gilt die Regel, daß man zu vorgerückter Stunde zwar ruhig ein deftiges, aber kein allzu fettes, schwer verdauliches Gericht anbieten soll. Wenn Sie Ihre Gäste nicht genau kennen, schaffen Sie lieber für magenempfindliche Mitmenschen eine Ausweichmöglichkeit in Form von ein paar leichtbekömmlichen Sandwiches, einer nicht zu kräftig gewürzten Suppe oder eines zarten Obstsalates.

ETWAS KÜCHENLATEIN FÜR GASTGEBER. Höchstwahrscheinlich werden Sie keine Lust dazu haben, nach einer Abendeinladung noch drei Tage lang von den Resten zu leben. Ebensowenig können Sie es sich leisten, Speisen und Getränke so knapp zu bemessen, daß Ihre Gäste hungrig und vergebens nach weiteren Köstlichkeiten aus Küche und Keller schielen. Damit weder das eine noch das andere passiert, brauchen Sie eine Faustregel für die Bemessung der Speisemengen. Pro Gast rechnet man bei einem abendlichen *Imbiß* etwa zwei bis drei belegte Brötchen oder zehn Snacks oder $^1/_4$ l Gulaschsuppe. Bei einem *Essen* geht man von folgenden Mengen aus:



Ein kleines, aber mustergültig gestaltetes kaltes Büfett, sowohl was die Bestecke und das Geschirr als auch was die Speisen betrifft. Als Speisen kommen immer in Frage: verschiedene Arten Fleisch und Fisch mit den dazugehörigen Soßen, mehrere Arten von Salat, Käsestückchen und Obstsorten

1/4 l Suppe	75 g Kartoffeln
180 g Fisch	75 g Teigwaren
150 g Geflügel	50 g Reis
125 g Fleisch	

Ein *kaltes Büfett* sollte pro Gast 4 bis 5 Eßlöffel Salate, 1 Ei, 3 bis 4 Scheiben kaltes Fleisch verschiedener Arten und 2 Eßlöffel Obst oder Obstsalat enthalten. Bei einer *Kaffeegesellschaft* kann man von einem Stück Torte, einem Stück Obstkuchen und einem Stück trockenem Kuchen pro Gast ausgehen. *Kindergesellschaften* setzen je nach dem Alter der Gäste in der Regel größere Kuchenmengen voraus.

Die Getränkefrage wird aktuell bei der Überlegung, ob man bei einer Abendeinladung zum Wein nur eine Getränkesorte anbieten oder stärker auf die Geschmäcker und Eigenarten der Gäste eingehen und ihnen genau das servieren soll, was sie am liebsten trinken. Nun,

es gibt durchaus Grenzen, die der Gast respektieren muß, denn Ihr Haus ist schließlich keine Gastwirtschaft. Andererseits werden es Ihre Gäste als besondere Liebenswürdigkeit werten, wenn sie wenigstens zwischen Weiß- und Rotwein wählen können. Darüber hinaus sollten Sie sicherheitshalber zwei oder drei Flaschen Fruchtsaft (Johannisbeer-, Trauben- oder Apfelsaft) auf Lager haben und ein paar Flaschen Bier kaltstellen – für Leute, die Wein nicht vertragen, und als Getränk zum abendlichen Imbiß. Tafelwasser sollten Sie ohnedies immer im Haus haben. Ganz allgemein gilt für die Getränkeauswahl, daß man sich lieber von einem Weinhändler beraten lassen als im Laden an der Ecke irgendwelche obskuren – wenn auch vielleicht billigeren – Erzeugnisse einkaufen soll. Denken Sie daran, daß auch der beste Wein verliert, wenn er a) nach dem Einkauf nicht mindestens 24 Stunden in Ihrem Keller ausruhen konnte und b) nicht richtig temperiert eingeschenkt wird. Hier eine Liste der günstigsten Temperaturen:

3 bis 6° C: deutscher Sekt, französischer Champagner.

8 bis 10° C: Weißwein, helles Bier, klare Schnäpse.

10 bis 14° C: leichte Rotweine.

14 bis 18° C: schwere Rotweine (z. B. Burgunder), Edelliköre.

Rotwein bitte nicht im Wasserbad anwärmen, sondern rechtzeitig ins geheizte Zimmer – nicht neben den Ofen! – stellen, damit er sich langsam erwärmen kann. Ältere, kostbare Weinjahrgänge serviert man in der Regel nicht so kühl wie junge. – Für Ihre Berechnung: eine Flasche Wein oder Sekt ergibt sechs Gläser. Pro Gast rechnet man, wenn schwache Weintrinker unter Ihren Gästen sind, eine halbe Flasche Wein. Für einen »geübten« Weintrinker stellt dagegen eine Flasche pro Abend keine besondere Leistung dar. Zur Überbrückung der Zeit zwischen dem Eintreffen der ersten Gäste und des letzten Nachzüglers bietet man am besten einen herben Cocktail oder einen klaren Schnaps an, zum Beispiel Kirschwasser, Whisky, Steinhäger oder Calvados. Die Herren werden sofort bei der Sache sein, und auch die Damen bevorzugen mehr und mehr klare Getränke. Immerhin kann es nichts schaden, wenn man wenigstens eine oder zwei Likörsorten bereithält, zum Beispiel Frucht- oder Kräuterlikör.

Und die Rauchwaren? Als idealer Gastgeber wissen Sie natürlich, was Ihre Gäste rauchen. Es macht keine besonderen Umstände, ein-

seitig festgelegten Rauchern eine Schachtel ihrer Lieblingsmarke zu besorgen, und Sie werden sehen, wie gut dieser kleine »Gag« ankommt. Wenn Sie keinen Überblick über die Rauchgewohnheiten der Gäste haben, sollten Sie sich mit einem Sortiment aus 50% Filterzigaretten, 25% Virginiazigaretten ohne Filter und 25% Orientzigaretten, ebenfalls ohne Filter, ausstatten. Dann sind Sie für alle Eventualitäten gerüstet. Schwieriger wird die Sache bei den Zigarrenrauchern. Wenn Sie ganz sichergehen wollen, brauchen Sie wenigstens je 5 Zigarren einer hellen, leichteren und einer schwarzen Sorte. Ihr Tabakhändler wird Sie beraten. Auf Pfeifenraucher brauchen Sie sich nicht einzustellen, weil ein wohlerzogener Gast in Gesellschaft auf seinen »Kloben« verzichtet. Rauchwaren werden – mit Ausnahme von Zigarren in der Originalkiste – nicht in der Verpackung angeboten, sondern offen in Dosen, auf Schälchen oder in niedrigen Gläsern. Sorgen Sie für genügend Aschenbecher, und zwar auch dann, wenn Sie selbst Nichtraucher sind. Für das regelmäßige Ausleeren der Aschenbecher kann man eine bedeckelte kleine Pfanne benutzen, die es in jedem Kunstgewerbegeschäft zu kaufen gibt. Wenn man nicht über ein solches Gerät verfügt, nimmt man die Aschenbecher besser mit in die Küche, leert sie dort aus und wischt sie sauber. Wenn nicht genug Kerzen im Wohnzimmer brennen, müssen Sie auch an Streichhölzer denken. Legen Sie neben jeden Aschenbecher ein Streichholz-Briefchen.

Ein Katalog der Gäste wäre ein gutes Hilfsmittel. Leider gibt es keinen »Einheitsgast«, auf den man sich als Gastgeber einstellen könnte. Deshalb ist das Einladen von lieben Mitmenschen auch kein risikoloses Unternehmen, sondern eine Partie, bei der alles offen ist, bei der man niemals auslernt, bei der man immer wieder Überraschungen erleben kann. Schon bei der Zusammenstellung Ihrer Einladungsliste (Seite 19) müssen Sie darauf Rücksicht nehmen, daß Ihre Gäste einerseits zueinander passen, daß sich andererseits aber auch keine zu gleichförmige, spannungslose Gesellschaft ergibt. Man sollte sich davor hüten, seine Gäste zu klassifizieren. Trotzdem schadet es nichts, wenn man wenigstens ungefähr weiß, welchen Menschentypen man begegnen kann und wie man sie, allgemein gesehen, behandeln sollte. Seien wir galant und betrachten wir nur die männlichen Gäste-Kategorien, zu denen es selbstredend die weiblichen Gegenstücke gibt:

Die Stimmungskanone: Sie kann dazu beitragen, eine lahme Gesellschaft aufzumöbeln, reißt aber als »Alleinunterhalter« leicht das ganze Gespräch an sich. Abhilfe: Auf ein Gebiet ablenken, das ihr nicht liegt.

Der Fanatiker: Nur seine Meinung, sein Beruf, seine politische Richtung gelten etwas. Gefahr harter Zusammenstöße. Abhilfe: Vermittlungsversuch des Gastgebers, Themenwechsel.

Der Schüchterne: Er fühlt sich in Gesellschaft nicht wohl, ihm fällt nichts ein, er steht resignierend im Hintergrund. Abhilfe: Kräftig ermutigen, seine verborgenen Stärken zu zeigen.

Der Eingebildete: Er spielt sich auf – in schlimmen Fällen bis zum Snobismus gesteigert. Abhilfe: Auf einen groben (Angabe-) Klotz einen ebensolchen Keil setzen.

Der Ungeschickte: Er tritt in jedes Fettnäpfchen und ist oft mit einer langen Leitung begabt. Abhilfe: Schwer möglich, da Ablenkungsversuche des Gastgebers zu leicht durchschaut werden. Eventuell unter vier Augen um Zurückhaltung bitten.

Schön, wenn sich die Gäste bei Ihnen zu Hause fühlen! Wer sich aber in den »unteren Regionen« bewegt, sollte nicht mehr eingeladen werden



Der Vieltrinker: Wenn man ihn als solchen identifiziert, ist es oft zu spät. Abhilfe: Trocken setzen; in harten Fällen in Begleitung nach Hause bringen lassen.

Der Spezialist: Was über sein Fachgebiet hinausgeht, reizt ihn zum Gähnen. Schwieriger Fall. Abhilfe: Möglichst sein Hobby herausfinden.

Der Stammtischler: Er bringt die anderen Gäste durch seine Einheitsansichten und -redensarten zur Verzweiflung. Abhilfe: Nach Möglichkeit kaltstellen. Themawechsel hilft nichts, da er über alles genau Bescheid weiß.

Gäste gleicher Wesensart und Interessengebiete sollten Sie nur dann zusammen einladen, wenn es unbedingt notwendig ist. Das trifft zum Beispiel auf einen Skatabend zu, bei dem alle Spielpartner ungefähr gleichwertig sein sollten, weiter auf eine Hausmusikveranstaltung, ein Treffen früherer Klassenkameraden, eine gemeinsame Wanderung oder eine Zusammenkunft von Hobbyisten gleich welcher Richtung.

KLEINE AUFMERKSAMKEITEN sind das Geheimnis des guten Gastgebers. Der berühmte Hotelier César Ritz pflegte eine Kartei seiner prominentesten Gäste zu führen, in der er deren Wünsche und Eigenarten sorgsam festhielt. Meldete sich zum Beispiel die Gräfin XY in einem seiner Häuser an, sorgte er für eine Anweisung an die Hoteldirektion, der Dame eine bestimmte Blumensorte, ein mit Kennerschaft ausgewähltes Buch oder eine von der Gräfin bevorzugte Konfektsorte in das Appartement zu stellen – als eine Art Kundendienst, der den Gast ganz persönlich an »sein« Hotel band.
Das liebevolle und aufmerksame Eingehen auf die Wünsche des Gastes, der in unserem Hause König sein und sich als solcher fühlen soll, sollte auch uns einige Überlegungen wert sein. Wie wäre es mit einer Kartei à la Ritz, eventuell in Verbindung mit der auf Seite 19 vorgeschlagenen »Besucherliste für den Hausgebrauch«? Schreiben Sie für jeden Gast, der aller Voraussicht nach häufiger zu Ihnen ins Haus kommen wird, die wichtigsten Punkte auf, zum Beispiel:

Lieblingsspeisen und -getränke
Zigaretten- oder Zigarrenmarke
Geschäftliche Interessengebiete

Hobbys
Geburtstag, Familienstand (Kinder?)

Auch die Anschrift und Telefonnummer könnten auf einer solchen Karte (oder der Seite eines kleinen Büchleins) stehen. Bei der Kombination Ihrer Gästeliste würde Ihnen eine solche Aufzeichnung gute Dienste leisten. Außerdem könnten Sie darin nachblättern, wenn Sie selbst bei dem betreffenden Gast eingeladen werden. Das Mitbringsel, die Karte zum Geburtstag, die kleine Aufmerksamkeit bekäme dadurch ein viel persönlicheres Gesicht – und darauf sollte es Ihnen als guter Gastgeber ankommen. Eine Gästekartei führte übrigens schon der Philosoph Kant. Sie enthielt in erster Linie die Lieblingsgerichte seiner Gäste, die er ihnen vorsetzen ließ.

Raum ist in der kleinsten Hütte

Man muß nicht unbedingt Eigentümer einer Villa oder eines Einfamilienhauses sein, wenn man häufiger Gäste zu sich einladen will. Gewiß, man hat als Glückspilz mit eigener Häuslichkeit andere Möglichkeiten, einen festlichen Abend aufzuziehen, kann die Zahl der Gäste unbesorgter vergrößern und braucht nicht wie ein Wohnungsbesitzer oder Untermieter auf andere Hausbewohner Rücksicht zu nehmen. Aber im Grunde sind das nur Probleme der Ausdehnung, der Großzügigkeit, der Auswahl. In den Jahren vor der Währungsreform genügte uns ein winziges Kämmerchen, wir hockten auf stoffbespannten Kisten um einen wackligen Tisch, der von einer trüben Funzel beleuchtet wurde, aßen schwarzes Brot mit Fischpaste, tranken irgendeinen geheimnisvollen, selbstgebrauten Fusel – und waren kreuzfidel, wenn auch die Vermieterin ab Mitternacht besorgt im engen Flur auf und ab schlurfte und schließlich, nach energischem Anklopfen, um Ruhe bat. Die Gastlichkeit ist also durchaus nicht als Zutat des Wirtschaftswunders aufzufassen, im Gegenteil, manchmal hat man den Eindruck, als wirke sich das aufdringliche Drumherum, das peinliche Beachten der Form, die Rücksichtnahme auf Geltung und Sozialprestige, nur hemmend auf die Entfesselung guter Stimmung und damit auf die Qualität eines Festes aus. Deswegen soll durchaus nicht einer Rückkehr zu Fusel und Fischpaste das Wort geredet werden, aber ein bißchen weniger Ängstlichkeit, gerade im Hinblick auf die »Tauglichkeit«



Auch in der kleinsten Wohnung kann man sich eine Sitzecke für ein gemütliches Beisammensein schaffen, und auch ohne großen Aufwand wird sich der Gast wohl fühlen. Hauptsache, Gastgeber und Gäste verstehen sich gut!

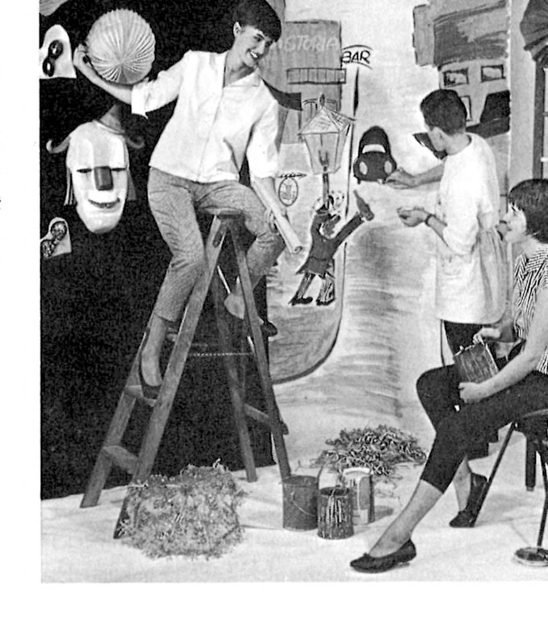
unserer vier Wände für einen gemütlichen Abend, wäre durchaus zu begrüßen.

Ordnung muss sein – auch und gerade im einzigen verwendbaren Raum der Anderthalb-Zimmer-Wohnung. Es ist selbstverständlich, daß die Spitzen der Hausschuhe nicht unter der Schlafcouch hervorzulugen brauchen, daß die Hängelampe keine Staubschwaden entlassen darf, wenn jemand sie zufällig anstößt, daß Fensterscheiben und Gardinen sauber sein und auch dann keine Kuchenkrümel auf dem Teppich liegen sollten, wenn drei kleine Kinder im Haus sind. Nicht nur das Wohnzimmer, sondern auch die Nebenräume müssen in die Aufräumungsaktion – die durchaus nicht zu einem Frühjahrsputz auszuarten braucht – vor dem Besuchstermin einbezogen werden. Das gilt auch für die Kochecke oder Küche. Oder wollen Sie zu einem Entschuldigungssermon ansetzen, wenn es sich als notwendig erweist, eine Gästin zur Entfernung eines Fettfleckes auf dem Kleid mit Hilfe

von heißem oder Fleckenwasser flugs in die Küche zu bitten? Klar, daß es dort nicht so blitzsauber aussehen kann wie nach dem mittäglichen Abwasch mit anschließendem Aufwischen des Fußbodens. Aber aufgeräumt muß die Küche auch in diesem Fall wirken. Das oder die Kinderzimmer sollten ebenfalls beim Eintreffen der ersten Gäste nicht den Eindruck eines Schlachtfeldes machen. Wenn die lieben Kleinen schon im Bett sind, müssen Sie damit rechnen, daß dieser oder jener – vorwiegend weibliche – Gast das Bedürfnis verspürt, eben ganz schnell die Sprößlinge vorgeführt zu bekommen, um sich von ihrem Wohlergehen zu überzeugen und ein Päckchen Süßigkeiten zu hinterlassen. Achten Sie bei Ihren Aufräumungsarbeiten vor allem auf rechtzeitige und ausreichende Lüftung. Vielleicht hatten Sie kurz vor Beginn des Festes noch etwas zu kochen und zu brutzeln. Der Duft von Ragoût fin, Toast, Käsebrötchen und Abspülwasser hängt in der Luft. Lassen Sie ihn rechtzeitig hinaus! Auch wenn Sie selbst den Eindruck völlig frischen Ozons haben, weil Sie nämlich gerade noch in der Küche gearbeitet haben, sich also an die Raumluft gewöhnen konnten, ist ein kurzer Durchzug eine Viertelstunde vor Beginn des Gästezustroms dringend zu empfehlen. Beim letzten Rundgang durch die Wohnung ist es auch an der Zeit, die für die Gäste in Frage kommenden Räume, außerdem zumindest den Hausflur, die Toilette, den Treppenaufgang – soweit er nicht mit einem automatischen Schalter ausgerüstet ist – und den Hauseingang zu beleuchten. Während das Wohnzimmer als Mittelpunkt der Veranstaltung in der Regel nur dann hell ausgeleuchtet werden sollte, wenn Sie zum Essen geladen haben, brauchen Sie bei der Beleuchtung anderer Räumlichkeiten nicht sparsam zu sein.

Es WIRD UMGERÄUMT, wenn es sich um eine größere Gästezahl oder ein (äußerlich) aufwendiges Fest handelt. Für eine durchschnittliche Abendeinladung mit vier bis sechs Gästen werden Sie keine nennenswerten Umräumereien zu veranstalten brauchen. Es genügt, wenn ein paar Stühle oder Sessel bequem zurechtgerückt werden, auf Abstellmöglichkeiten für Gläser, Aschenbecher und Teller Rücksicht genommen und auch an die Nachschubwege für Getränke und Speisen gedacht wird. Für einen Tanzabend jedoch müssen Sie schon ein Zimmer für die Tanzenden frei machen und ein zweites mit Sesseln und Stühlen bestücken, wenn Sie nicht über einen so großen Raum

Auch die hübsche Ausgestaltung der Räume gehört zu den wichtigen Vorbereitungen. Was wäre ein Faschingsfest ohne die entsprechenden lustigen Dekorationen!



verfügen, der beide Funktionen mühelos bewältigt. Auch wenn Sie ein Essen geben, sollte sich die Tafelei in einem, das anschließende Beisammensein in einem anderen Raum abspielen. Eine zünftige Faschings- oder Karnevalsveranstaltung verlangt ebenfalls mehr als ein Zimmer. Hier kann man das Wohnzimmer für den Tanz reservieren, den Flur oder ein Nebenzimmer als Ruhe- und Trinkraum einrichten, das kalte Büfett in der Küche aufbauen und in der Eßecke vielleicht noch eine Bar einrichten. Gleichgültig, ob Tanzabend, Essen oder Fasching, in jedem Fall sind Möbelumbauten nicht zu vermeiden, und manche Hausfrau hat schon dankend auf eine so »komplizierte« Festlichkeit verzichtet, weil ihr die Möbelpolitur, die neue Tapete oder der frisch versiegelte Parkettfußboden leid taten.

WICHTIGE NEBENSACHEN werden leicht vergessen. Vermutlich wird Ihre Garderobenablage nicht für die Aufnahme von mehr als zehn Mänteln eingerichtet sein. Bei größerer Gästezahl müssen Sie deshalb rechtzeitig Vorsorge treffen für die Unterbringung von Hüten, Mänteln und, je nach Wetterlage, Regenschirmen. Bestimmen Sie, wenn keine andere Möglichkeit besteht, Ihr Schlafzimmer zur Ablage.

Die Mäntel werden nebeneinander auf die ordentlich zugedeckten Betten gelegt, wobei man gegebenenfalls ein älteres Kind als »Garderobier« einsetzen kann. Wenn der Regenschirmständer die Fülle der triefenden Regenschützer nicht fassen kann, behilft man sich mit einem im Bad aufgestellten sauberen Eimer, einer großen Standvase, einem Papierkorb oder dergleichen. In der Nähe der Garderobe soll sich ein gut beleuchteter Spiegel mit Ablagemöglichkeit für die Handtaschen der Damen, die dort Frisur und Make-up kontrollieren wollen, befinden. Besonders sorgsame Gastgeber stellen dort auch einen Papierkorb für Blumenpapier und ein Schälchen für die Stecknadeln auf. Kleiderbügel dürfen nicht fehlen. Die Toilette, sauber und gut gelüftet, ist für »neue« Gäste zweifellos nicht immer auf Anhieb aufzufinden. Die Gastgeber werden entweder mit rechtzeitigen diskreten Hinweisen dienen, oder wie man es neuerdings häufiger sieht, die Toilettentür mit einem kleinen Schildchen kennzeichnen. Die nach Möglichkeit unmittelbar mit der Toilette gekoppelte, sonst nicht zu weit davon entfernte Waschgelegenheit sollte mit Bürste und Seife ausgerüstet sein, außerdem gehört ein Spiegel dazu und – je nach Gästezahl – ein oder mehrere Handtücher. Besser sind Gästehandtücher im Kleinformat, die nur einmal benutzt zu werden brauchen. Es gibt praktische Drahtständer dafür, die oben die sauberen Tücher tragen und unten einen Korb für die Ablage der benutzten Tücher besitzen.

Im eigenen Haus – sei es nun eine komfortable Villa oder ein schlichtes Einfamilienhäuschen – sind die Möglichkeiten, Gäste einzuladen und zu bewirten, besonders vielseitig. Was man sich in einer beengten, vielleicht auch noch schlecht geräuschisolierten Wohnung versagen muß, ist hier ohne weiteres durchführbar – zum Beispiel großzügige Faschingsfeste unter Einbeziehung der Kellerräume, die man besonders phantasievoll dekorieren kann, lautstarke Teenager- oder auch Erwachsenenbälle, ausgedehnte Partys und Terrassenfeste mit großer Teilnehmerzahl. Während man sonst häufig dazu gezwungen ist, sich auf einen Wohnraum zu beschränken, und deshalb auf eine mehr oder weniger homogene Zusammensetzung der Gästeschar achten muß, weil die Unterhaltung »gemeinsam« geführt wird, können sich die Gäste in einem weitläufigen Haus auf zwei oder mehrere Räume verteilen – eine wichtige Voraussetzung für die Bildung verschiedener



Hausbesitzer haben verständlicherweise mehr Möglichkeiten als ein Untermieter. Wer einen Kamin besitzt, sollte seine Gäste um das offene Feuer gruppieren. Ein idealer Platz für besinnliche Gespräche und Meditationen!

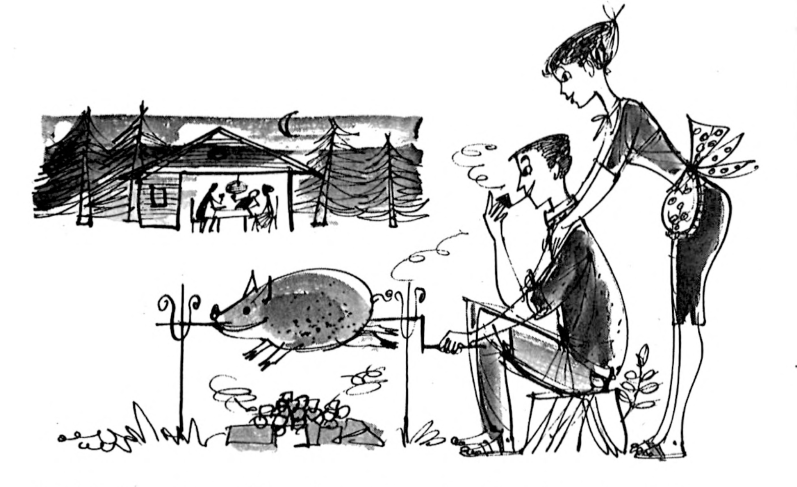
Gesprächs- und Interessengruppen. Wer nicht zuhören will, wenn im Wohnzimmer die neueste Jazzplatte vorgespielt wird, flüchtet zu einer Zigarre und einem schottischen Whisky in das anstoßende Arbeitszimmer des Hausherrn oder hört sich in der als Bar hergerichteten Eßecke den jüngsten Firmenklatsch an.
Je nach Laune und finanzieller Lage bietet ein eigenes Haus die Möglichkeit, besondere Einrichtungen zu schaffen, die für den Gast attraktiv sind. Zum Beispiel kann man einen großen, trockenen Kellerraum mit guter Entlüftung als Trinkzimmer oder Kellerbar einrichten oder am Rand der Terrasse einen Gartengrill bauen lassen, mit dessen Hilfe sich herrliche Brat- und Brutzelfeste aufziehen lassen. Bowlenabende im Garten, italienische Nächte im Wohnzimmer und auf der Terrasse, Kinderpartys mit Spielen im Freien und Cocktailabende mit der Durchschleusung größerer Gästemengen sind weitere Möglichkeiten, die sich dem Hausbesitzer anbieten, die ihm andererseits aber auch – ein Hausbesitzer ist durchaus nicht immer ein Krösus – Verpflichtungen auferlegen, denen er sich häufig schon deshalb nicht entziehen möchte, weil sein Eigenheim die räumlichen Möglichkeiten bietet.

Die grosse Wohnung ist für den gastfreundlichen Zeitgenossen, von wenigen Ausnahmen abgesehen, nicht weniger vorteilhaft als das eigene Haus. Auch hier muß man sich bei der Festlegung der Gästezahl keine nennenswerten Beschränkungen auferlegen und kann mehrere Räume einbeziehen, wenn es einem Spaß macht. Heikel ist dagegen, besonders in dünnwandigen Neubauten, das Problem der Nachbarschaft links, rechts und unter der Wohnung. Wenn das Wohnzimmer ausgerechnet an das Schlafzimmer des Nachbarn angrenzt oder über ihm liegt, bleibt einem bei besonders geräuschvollen Festlichkeiten eigentlich nichts anderes übrig, als den Nachbarn ebenfalls einzuladen, wenn man nicht gerade abwarten will, bis er in Urlaub gefahren ist. In vielen Fällen ist eine vorherige Verständigung möglich. Mag sein, daß sich der Nachbar freiwillig dazu entschließt, ausnahmsweise auf der Couch im – nicht lärmbedrohten – Wohnzimmer zu schlafen oder selbst Gäste einzuladen. Mag sein, daß er sich die Ohren mit Wachswatte verstopft oder verspricht, sich auch ohne diese Vorsichtsmaßnahmen nicht stören zu lassen. Ohne Verstimmung geht es oft nicht ab, und man wird sich deshalb in vielen Fällen dazu entschließen müssen, an Stelle des Tanzabends nur ein gemütliches Gespräch beim Wein zu arrangieren, bei dem die Geräuschentfaltung sich in Grenzen hält. Noch schwieriger wird die Sache, wenn man einen Bowlenabend oder Kaffeeklatsch auf dem Balkon plant. Jede musikalische Betätigung fällt dabei von vornherein unter den Tisch, und auch das Gespräch könnte, zumindest nach Sonnenuntergang, erstens schon bei mittlerer Lautstärke die ganze Nachbarschaft in weitem Umkreis aufstöbern, zweitens unliebsame Zeugen bekommen.

Einraumwohnung und Junggesellenbude verlangen andere Vorbereitungen als Mehrzimmerwohnungen oder Villen. Ein Untermieter wird kaum eine zwölfköpfige Hochzeitsgesellschaft bewirten oder eine Cocktailparty größeren Umfangs abrollen lassen, doch läßt sich, vom Standpunkt des Gastgebers betrachtet, mit einer abgeschlossenen, mit eigenem Eingang versehenen Kleinwohnung eine Menge anfangen, zumal, wenn eine kleine, abgetrennte Kochgelegenheit vorhanden ist. Es gibt Leute, die in kürzester Frist auch ohne große, mit allen Raffinessen eingerichtete Küche zauberhafte Menüs zustande bringen und ihre Freunde damit beglücken, auch wenn kein

vorschriftsmäßig gedeckter Eßtisch mit Damast, Silber und edlem Porzellan vorhanden ist, sondern nur ein kleiner Couchtisch, um den sich die Gäste drängen, die Teller auf den Knien.
Kniffliger wird die Sache in der Junggesellenbude des Untermieters. Hier hängt es ganz von der Gutwilligkeit und Verständigungsbereitschaft des Vermieters ab, was sich der alleinstehende Gastgeber leisten kann und was nicht. Schon die Möblierung eines Durchschnittszimmers, die Ausrüstung mit Gläsern und Geschirr, die Koch- und Waschgelegenheit werfen Probleme auf, die man nur mit Hilfe von humorbegabten und improvisationsfreudigen Gästen bewältigen kann. Aber warum soll man sich nicht auf dem zum Sofa umgewandelten Bett, auf kissenbestückten Kisten, schlichten Hockern oder dem Bettvorleger niederlassen? Was steht der Verwendung schlichter Cocagläser, das Stück für 15 Pfennig im Warenhaus, als Weingläser im Wege? Warum sollen die weiblichen Gäste der Zimmerbesitzerin nicht helfen, rasch aus ein paar Konserven einen Imbiß zu zaubern? Auch der kleinste Raum kann gemütlich wirken, wenn er mit etwas Phantasie hergerichtet und von fröhlichen Gästen bevölkert wird.

Wer ein Wochenendhaus besitzt – sei es nun ein feudales Jagdhaus oder eine primitive Holzhütte –, wird besonders vertraute Gäste gelegentlich auch dorthin einladen. Freunde oder Bekannte müssen es schon deshalb sein, weil der Gastgeber von ihnen verlangen darf, daß sie sich den Umständen in der Hütte anpassen. Oft ist die Waschgelegenheit am nächsten Bach zu finden, als Toilette dient ein romantisches Häuschen mit einem Herz in der Tür, das Trinkwasser muß ein paar Hundert Meter weit per Eimer herangeschleppt werden, die Milch gibt es beim Bauern am Ortseingang des nächsten Dorfes, die Lagerstätten sind schlicht, aber hart, und die Hausfrau hat gar keine Lust dazu, sich die kostbaren Stunden ihres Wochenendes durch andauernde Hausarbeit zu versalzen. Die Gäste müssen also mithelfen – beim Brotestreichen, beim Biereinkaufen im Dorf, beim Geschirrspülen, beim Tischdecken und beim Herausschleppen der Liegestühle. Wer sich dafür nicht begeistern kann, sollte eine Einladung in das Wochenendhaus lieber gar nicht erst annehmen, und der Gastgeber tut gut daran, rechtzeitig vorher darauf aufmerksam zu machen, was den Eingeladenen erwartet: kein vollautomatisch



Ein Wochenendhaus sollte auch guten Freunden offenstehen. Etwas Wildwest- oder Lagerfeuerromantik macht Freude und bleibt in guter Erinnerung

abrollender Haushalt und keine mit allen Bequemlichkeiten ausgestattete Wochenendidylle, sondern eine Hütte, die mit dem Notwendigsten versehen ist, die aber gerade deshalb der Frau des Gastgebers viel Arbeit macht, an deren Erleichterung jeder Gast mitwirken sollte. Sind diese Klippen überwunden, dann können die Feste in der Hütte zu den schönsten und erinnerungsträchtigsten gehören, denn man kann dort draußen, ungestört von Nachbarn, Telefon, Straßenbahn und Briefträger, herrliche Sommernachtsfeste im Freien veranstalten, deftige Männerumtrunke bei Petroleumlicht und schwirrenden Mücken, schweigsame Faulenzernachmittage auf Liegestühlen, am Boden ausgebreiteten Decken und Luftmatratzen, zünftige Jagdfrühstücke oder auch lebensfrohe Bottlepartys, zu denen die Gäste die Zutaten mitbringen müssen. Daß die Kleidung beim Hüttenaufenthalt der ungezwungenen Atmosphäre angepaßt sein soll, versteht sich von selbst. Gäste, die zum erstenmal zu Ihnen auf die Hütte kommen, sollten Sie sicherheitshalber auf die geltenden »Bekleidungsvorschriften« aufmerksam machen.

GASTGEBER IM GRÜNEN kann auch derjenige sein, der nicht zu den wenigen Glücklichen gehört, die ein Wochenendhaus ihr eigen nennen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Picknick? Der Platz

sollte vorher ausgewählt werden, Speisen und Getränke, Geschirr und Bestecke nimmt man mit, die Fahrt wird mit Autos, einer gemieteten Pferdekutsche, dem Bus oder der Straßenbahn angetreten, das Wetter muß haargenau dazu passen – viel mehr als das und ein bißchen gute Laune ist gar nicht nötig, und Sie haben die Wahl zwischen einem ganz schlichten Picknick mit Tee aus der Thermosflasche, Kartoffelsalat und Würstchen einerseits und einem ganz hochvornehmen Sektfrühstück andererseits. – Gute Freunde können Sie auch zu einer Wanderung einladen, die bei einer kräftigen »Brotzeit« in einem Waldrestaurant, beim Forellenessen oder auch bei einem Frühstück aus mitgebrachten Beständen endet.
Ob Sie in Ihrem Urlaubsquartier in der Pension oder im Hotel, am Strand oder in den Bergen, eventuell auch beim Camping, Gäste empfangen wollen oder sollen, ist Ihre Sache. Um »geplante« Besuche wird es sich dabei nur in Ausnahmefällen handeln.

WENN DER RAUM NICHT AUSREICHT – wenn also Wohnung oder möbliertes Zimmer die Gästemengen beim besten Willen nicht fassen –, bleibt nichts anderes übrig, als in fremde Räumlichkeiten, in ein Hotel oder eine Gastwirtschaft etwa, auszuweichen. Zum Beispiel machen sich viele Familien nicht die Mühe und den »Umstand«, Hochzeitsgesellschaften zu Hause zu veranstalten. Reibungsloser und weniger anstrengend wickelt sich ein solches Fest im Nebenraum eines Hotels ab. Man wird sich vorher umhören müssen, welches Etablissement dafür in Frage kommt und sich bewährt hat, damit man keine Enttäuschungen erlebt. Der Feier-Termin muß rechtzeitig mit dem Inhaber oder Geschäftsführer des Hauses abgesprochen werden, ebenso die ungefähre Personenzahl, die Speisenfolge – meist zum Fixpreis pro Kopf festgelegt –, die Getränkeauswahl, Art und Umfang der Bedienung, Schmuck des Raumes und des Tisches – kurz, alle die Einzelheiten, die man auch bei einer Hochzeit im Hause zu bedenken hat (siehe Seite 156), muß man sich auch bei einer Auswärts-Hochzeit überlegen. Unter anderem gehört die Frage der Musik, des Platzes für den Tanz, der Unterbringung auswärtiger Gäste und eines zusätzlichen Gastzimmers als Ruheraum für die Großeltern oder leicht ermüdete und kranke Gäste dazu. Auch die Entfernung des gewählten Hotels von Kirche, Standesamt und Wohnung spielt eine Rolle. – Ein Hotel wird man



Für größere Gesellschaften und Feiern stellen uns Hotels gern ihre Räume zur Verfügung. Alles läuft hier reibungsloser und auch formgerechter ab

auch dann vorziehen, wenn anläßlich eines Jubiläums, einer Silberhochzeit, eines Familientreffens oder auch einer Beerdigung eine größere Gästezahl untergebracht und versorgt werden muß. Bei nennenswertem Verzehr braucht in solchen Fällen keine Raummiete bezahlt zu werden. Wie die Bedienungskosten abgeglichen werden, ist vorher zu vereinbaren. Am besten läßt man sich einen detaillierten Kostenvoranschlag geben, dessen Positionen später mit der dem Gastgeber zugestellten Rechnung verglichen werden. Auf diese Weise schützt man sich vor unliebsamen Überraschungen.
Hotel und Gastwirtschaft braucht man aber nicht nur bei »Großveranstaltungen« als Ausweichquartier heranzuziehen, es gibt auch sonst zahlreiche Möglichkeiten, Gäste »auszuführen«, anstatt sie bei sich zu Hause zu bewirten. Vielleicht haben Sie ein besonders originelles Restaurant mit guter Küche, historischer Ausstattung, irgendwelchen Spezialitäten oder einem überragenden Service entdeckt, das Sie drei oder vier guten Bekannten anläßlich eines geruhsamen Abendessens vorführen wollen? Die Gattin, die teure, wird es Ihnen

bestimmt zu danken wissen, wenn sie selbst auch einmal Gast sein darf und nichts vorzubereiten braucht. Vielleicht kommen Sie auf den Gedanken, liebe Freunde zum Spargel-, Forellen-, Hähnchen-, Wild- oder Krebsessen einzuladen? Vielleicht kennen Sie dies oder jenes Spezialitätenrestaurant und bitten Ihre Gäste zu einer indonesischen Reistafel, einem Abend mit echt italienischer oder ungarischer Küche, einem chinesischen Eßfest oder einem Essen mit russischer Küche? Vielleicht haben Sie auch ein Café entdeckt, das gerade eröffnet wurde und seiner herrlichen Aussicht wegen zu näherer Bekanntschaft reizt? In allen diesen Fällen müssen Sie sich natürlich darüber klar sein, daß eine Auswärts-Einladung kein billiges Vergnügen sein kann. Rechnen Sie getrost mit dem Doppelten bis Vierfachen des Betrages, den Sie für eine Einladung bei sich zu Hause ausgegeben hätten.

Wenn Sie selbst einladen, gehört es nicht nur zu Ihren Pflichten, hinterher (diskret, wenn der Ober das fertigbringt) die Rechnung zu begleichen, Sie sind auch für die Bestellung der Speisen und Getränke allein zuständig. Fairerweise werden Sie bei der Einladung sagen, ob es sich um ein Hähnchenessen oder einen Versuch mit der chinesischen Küche handelt, im übrigen ist es aber, wenn Sie mit den Gästen zu Tisch sitzen, nicht üblich, daß jeder nach seinem Geschmack bestellt; von kranken Gästen abgesehen. Anders sieht die Sache aus, wenn Sie – zum Beispiel anläßlich des Hochzeitstages, einer Beförderung oder eines schönen Urlaubsabends – Ihre Frau ganz allein zu einem stilvollen Souper einladen. In diesem Fall sollten Sie Ihrer Gästin mehrere Gerichte zur Auswahl vorschlagen. Bestellen und zahlen müssen Sie dagegen selbst. – Geteilte Kasse ist nur möglich, wenn Sie nicht als Gastgeber auftreten, sondern sich lediglich mit guten Freunden oder Bekannten zum gemeinsamen Ausgang verabreden. Dann zahlt jeder selbst, die Herren für ihre Ehefrauen, Alleinstehende für sich, auch wenn es sich um Damen handelt, und dementsprechend geht auch die Auswahl der Speisen und Getränke vor sich.



Die hohe Schule der Gastlichkeit

Ist es Ihnen auch schon passiert, daß jemand zu Ihnen zu Besuch kam und schon an der Haustür bat, Sie möchten doch, bitte, keine Umstände machen? Wahrscheinlich sollte diese Redensart nur eine höfliche Geste sein – und zwar eine, die nicht von besonders geschliffenen Umgangsformen zeugt –, denn der Gast würde bestimmt große Augen machen, wenn Sie seine Bitte wörtlich nähmen. Das sähe dann ungefähr so aus, daß Sie im Sessel sitzen blieben, wenn es klingelte, den vierjährigen Sohn an die Tür schickten und »Kommen Sie nur herein!« riefen. Als Kleidung genügten die Gartenhosen, ein Rollkragenpullover und die ausgetretenen Schlappen, die Dame des Hauses würde nichts dabei finden, mit Lockenwicklern im Haar aufzukreuzen, das Wohnzimmer brauchte keinesfalls aufgeräumt zu werden, warmes Bier mit trockenen Keksen reichte als Bewirtung völlig aus, und wenn Sie von dem Besuch genug hätten, brauchten Sie nur ein paarmal herzhaft zu gähnen und zu erklären, im Schlafzimmer sei es heute abend so angenehm kühl.

Es dürfen die verrücktesten Pannen passieren, die unangenehmsten Zwischenfälle und die peinlichsten Vergeßlichkeiten – nur eins sollte nicht vorkommen: daß Sie Ihrer Gäste wegen »keine Umstände« machen.

Wenn es in Ihrer Absicht liegt, auf alle »Umstände« zu verzichten, laden Sie lieber keine Gäste ein, denn Ihre Besucher haben durchaus einen Anspruch darauf, daß man sich ihnen zuliebe in Umstände, Arbeit und Unkosten stürzt. Selbstredend soll und braucht der Gast von alledem nichts zu merken. Er darf nicht das Gefühl haben, daß seinetwegen die letzten physischen, psychischen und finanziellen Reserven der Familie des Gastgebers mobilisiert wurden. Was man zu seinem Wohlbefinden tut, darf nicht den Charakter von Mühe und Mühsal haben, sondern sollte, nach außen wenigstens, spielend bewältigt wirken.
Mit anderen Worten: Der Gast kann durchaus Opfer verlangen, auch wenn er persönlich sie nicht ausdrücklich verlangt, was man wohl nur selten erleben dürfte. Der Gast ist König – ihm gilt aller Aufwand, alle Sorge, alles Einfühlungsvermögen des Gastgebers. Der Gast soll sich geborgen, umsorgt, beachtet fühlen, also einerseits keinesfalls vernachlässigt, schlecht betreut, sich selbst überlassen, andererseits ebensowenig bedrängt, gegängelt, reglementiert, und zwar auch dann nicht, wenn es vom Gastgeber sehr gut gemeint sein mag. Wenn der Gast keinen Hunger mehr hat, nötigen Sie ihm um Himmels willen kein Stück Torte, keine Portion Salat oder kein Sandwich mehr auf, es sei denn, er gehört zur Klasse der Schüchternen und Unbeholfenen, die immer darauf warten, zum Zugreifen genötigt zu werden. Am besten ist es, Sie halten zu Beginn der Feier eine kleine Rede, in der Sie freundlich darauf hinweisen, daß alle die guten Sachen zum Essen und Trinken da seien und jeder sich nach Herzenslust bedienen dürfe, daß bei Ihnen das lästige Auffordern und Nötigen unmodern und jeder selbst daran schuld sei, wenn er zu kurz komme. Diese erprobte Methode hilft nicht in jedem Fall, eine Erleichterung sowohl für Gast als auch für Gastgeber stellt sie aber doch dar. Zumindest wird man sich seltener als sonst dazu entschließen müssen, Teller herumzureichen, den Gästen Zigarettendosen unter die Nase zu halten oder mit den Chips zu rascheln, möglicherweise mitten in der schönsten Unterhaltung, die man auf diese Weise unterbricht. Das Weineingießen bleibt selbstverständlich Sache des Hausherrn – auch hier die »Selbstbedienung« einzuführen, dürfte sich nicht empfehlen. Beim Bier kann man es dagegen getrost so machen, daß man nur die Flaschen verteilt, das Einschenken dagegen den Gästen überläßt, die ihre weiblichen Nachbarn zuerst und dann sich selbst bedienen.

Der Gast ist König – das soll aber nicht heißen, daß man ihm zuliebe das letzte Pelzcape ins Leihhaus trägt. Achten Sie darauf, daß Sie den Überblick über Ihren Gäste-Etat behalten. Lieber ein bißchen tiefstapeln, als über seine Verhältnisse einladen. Es ist nicht anzunehmen, daß Ihre Gäste schon die ganze Woche gehungert haben, nur, um sich bei Ihnen einmal richtig satt essen zu können.

Der Empfang - Visitenkarte des Gastgebers

Nicht erst bei den beladenen Tischen eines kalten Büfetts oder der Fertigkeit, einen edlen Rotwein richtig zu temperieren, beginnt die Kunst des Gastgebers, sondern beim formgerechten und freundlichen Empfang an der Haustür. Wer ist überhaupt für diesen Teil der Gastgeberei zuständig? Grundsätzlich ist der Empfang Sache des Hausherrn, wenn es sich um einladende Ehepaare handelt. Die Dame des Hauses wird wohl bei der Begrüßung an der Haus- oder Wohnungstür mitwirken, wenn zum Beispiel gleich mehrere Gäste auf einmal ankommen, sonst sollte ihr Platz aber im Wohnzimmer sein, denn während der Herr des Hauses Empfangschef spielt, können die bereits eingetroffenen Gäste ja nicht sich selber überlassen bleiben. Auch wenn die Tür von der nur in Ausnahmefällen vorhandenen Hausgehilfin geöffnet wird, muß der Hausherr sich zur Begrüßung einfinden, und zwar nicht erst dann, wenn die Gäste ihre Mäntel ausgezogen haben. Beide Gastgeber sind, was eigentlich nicht besonders betont zu werden braucht, fertig und korrekt angezogen, in jeder Beziehung auf ihre Gäste vorbereitet, also nicht abgehetzt und müde von den Vorbereitungen, sondern wirklich »empfangsbereit«; andererseits wurde aber auch alles getan, um den Gästen (vor allem solchen, die noch nicht bei Ihnen eingeladen waren) das zeitgerechte Erscheinen zu ermöglichen. Wenn Sie in einer Neubaustraße wohnen, die schwer zu finden ist, oder wenn Ihre Gäste sich in der Stadt noch nicht auskennen, schadet es zum Beispiel gar nichts, wenn Sie zusammen mit der Einladung oder nach der Zusage eine kleine Planskizze ausgeben, die Neulingen das Zurechtfinden erleichtert. Zum Kapitel »Vorsorge« gehört auch die ausreichende Beleuchtung des Hauseingangs und – für autofahrende Gäste – die Sorge für Parkmöglichkeiten. Notfalls geht der Hausherr oder ein anderes Familienmitglied beim Empfang der

Gäste hinaus und weist die Autolenker ein, damit nicht eine halbe Stunde später die Polizei klingelt und damit die Fahrzeuge der Gäste, die voraussichtlich früher wegfahren wollen, nicht von anderen Wagen eingeklemmt werden. – Nach dem Ablegen der Mäntel, wobei der Hausherr zuerst den Damen und dann den Herren behilflich ist, werden die weiblichen Gäste einen Blick in den Spiegel tun wollen. Fragen der Garderobenablage, der Waschgelegenheit und Toilette wurden bereits auf den Seiten 47 und 48 angeschnitten.

DIE »KÜHLEN« ERSTEN MINUTEN können peinlich werden, wenn der Gastgeber sie nicht zu überbrücken weiß. Es gilt deshalb, Form und Geschick zu beweisen. Die Gäste werden in das Wohnzimmer (eventuell zunächst auch in einen als Empfangsraum hergerichteten Nebenraum) geleitet und, soweit nötig, mit den anderen Gästen bekannt gemacht. Sie können getrost damit rechnen, daß der erste Eingeladene etwa zehn Minuten, der letzte eine halbe Stunde nach der angegebenen Zeit erscheint. So pünktlich wie Hans Pfitzner, der berühmte Komponist, der mit dem Chronometer in der Hand vor der Tür wartete, bis der Sekundenzeiger seiner Uhr haargenau den Einladungszeitpunkt anzeigte, ist heute niemand mehr, von unerfahrenen

»Pünktlichkeit ist die Höflichkeit der Könige.« Wenn sich aber Gast und Gastgeber vom Sekundenzeiger tyrannisieren lassen, stimmt etwas nicht



oder aufgeregten Gästen abgesehen. Das soll allerdings nicht heißen, daß Sie zehn Minuten nach acht noch vor dem Spiegel stehen dürfen, um den Scheitel nachzuziehen. Kommt wirklich ein Gast bedeutend früher, als in der Einladung angegeben war – also zum Beispiel dreißig oder mehr Minuten vor der Zeit –, dann dürfen Sie ihn, wenn Sie noch nicht empfangsbereit sein sollten, getrost noch auf einen kleinen Spaziergang um den Häuserblock schicken, wenn Sie sich nicht dazu entschließen sollten, den Verfrühten ins Wohnzimmer zu bitten und ihn dort seinem Schicksal zu überlassen. Zu früh kommen ist durchaus eine Unhöflichkeit, wenn nicht die Ankunftszeit des einzigen Verkehrsmittels daran schuld ist, mit dessen Hilfe man Ihre Wohnung erreichen kann. Darauf müssen Sie natürlich Rücksicht nehmen.

Die »kühlen« ersten Minuten zu überwinden, ist besonders dann nicht leicht, wenn die Gäste einander noch nicht kennen. »In dieser Situation, wo alle dreißig Sekunden neue Gäste begrüßt werden und alles auf das Essen wartet, hat das Gespräch einen nervösen, fieberhaft flatternden Charakter«, sagte Sigismund von Radecki in einem Feuilleton. »Es ist ein kalt gewordener Motor, der zwanzigmal angelassen wird und doch nicht fortrattert.« Was kann man dagegen tun?

- Bitten Sie einen ebenfalls eingeladenen guten Freund des Hauses, Ihnen bei der Überbrückung der ersten, steifen Viertelstunden zu helfen.
- Nennen Sie bei der Vorstellung der Gäste nicht nur Namen und gegebenenfalls Titel, sondern geben Sie kleine Andeutungen über Wirkungskreis, Funktion, Hobby der Gäste; das schafft Gesprächs-Ansatzpunkte.
- Lassen Sie die Gäste noch nicht gleich Platz nehmen, sondern machen Sie zunächst »Stehkonvent«, bis die meisten Eingeladenen da sind.
- Servieren Sie als »Anwärmer« einen klaren Schnaps, Likör oder Aperitif, der im Stehen getrunken wird.
- Machen Sie sich rechtzeitig Gedanken über die Sitzordnung. Mit ein bißchen Regie kann man »tote Ecken« in der Gästeschar vermeiden oder zumindest überspielen.

Beim Stehkonvent hat das Gespräch zunächst noch einen sehr unverbindlichen, abtastenden Charakter. Trotzdem läßt es schon wertvolle Rückschlüsse auf die Interessen, Lieblingsthemen und Abneigungen

der Gäste zu. Ein geschickter Gastgeber wird versuchen, nach diesen Anhaltspunkten die Sitzordnung einzurichten oder, wenn sie schon festgelegt war, hier und da zu korrigieren. Außerdem wird er sich ein paar Stichwörter aus dem »Vorgespräch« merken, die später, wenn die Unterhaltung zu stocken droht oder abgleitet, in die Debatte geworfen werden können.

Wir sorgen für Unterhaltung

Schön wäre es, wenn man sich als Gastgeber nur um den äußeren Rahmen einer Festlichkeit zu kümmern brauchte und alles übrige – die Stimmung und Belebung, Auflockerung und Harmonie – seinen Gästen überlassen könnte. In seltenen Ausnahmefällen kommt so etwas wirklich vor. Wenn es Ihnen gelungen ist, eine ideale Gästemischung zusammenzubringen, ergibt es sich sozusagen von selbst. Aber man kann sich nicht darauf verlassen und muß sich deshalb rechtzeitig überlegen, was zur Unterhaltung der Gäste vorbereitet werden könnte. Es geht nicht ohne Plan. Andererseits muß man sich aber auch davor hüten, sich im Verlauf des Abends zu streng an den aufgestellten Leitfaden zu halten. Wie ein guter Regisseur soll der Gastgeber seine Gäste zu Höchstleistungen der Geselligkeit anspornen, soll Vielredner dämpfen, Schweiger anregen, dauerhafte Zuhörer zur Gesprächsbeteiligung bringen und Einseitige ablenken. Bei alledem darf man die Hand des Regisseurs jedoch nicht spüren. Er muß unauffällig im Hintergrund bleiben und seine Fäden ziehen, ohne daß es jemand merkt, wie er lenkend eingreift.

ANREGENDE GESPRÄCHE lassen sich nicht befehlen, sie sind demzufolge ziemlich selten. Häufig dreht sich die Unterhaltung beim abendlichen Glas Wein um wenige Einheitsthemen:

Kinder: Die lieben Kleinen ...
Haushalt: Hat Ihre Putzfrau auch ...?
Beruf: Wußten Sie schon, daß der Schulze ...?
Urlaub: Nein, Sie waren noch nicht in Pisitrazzo?
Geltung: Ach, Sie fahren noch keinen XYZ-Dreihunderter?
Jugend: Wir hatten mal einen, der sagte immer ...
Witze: Kennen Sie den? Ein Mann sagt ...

Diese Liste soll keineswegs zur Anregung, sondern zur Abschreckung dienen. Aber welche Themen soll man statt dessen aufs Tapet bringen? »Man soll nie vergessen, daß die Gesellschaft lieber unterhalten als unterrichtet sein will«, meinte der Freiherr von Knigge. Es nützt also gar nichts, wenn Sie krampfhaft versuchen, das Gespräch auf eine »höhere Ebene« zu bringen. Entweder liegt es Ihren Gästen, über die Problematik der Entwicklungshilfe für Indonesien, das neueste Buch der Françoise Sagan, die juristischen Hintergründe des Rechtsstreites um das zweite Fernsehen oder die Entwicklungsgeschichte des Tachismus zu diskutieren – oder es ist Hopfen und Malz verloren, wenn nicht ein paar Gäste unter den Eingeladenen sind, die sich im Sinne der alten Schule auf die heute größtenteils ausgestorbene Kunst der Konversation verstehen. Auch mit der besten Anregung können Sie aus einem Gespräch nicht mehr herausholen, als in Ihren Gästen steckt. Dagegen ist es durchaus möglich, daß es Ihnen gelingt, bei richtiger Gesprächsvorbereitung und -lenkung bei Ihren Gästen längstvergessene Erfahrungen, verschüttete Wissensquellen und in der Hast des Alltags verlorengegangene Interessen wieder freizulegen. Aber was läßt sich nun wirklich zur Gesprächsbelebung tun?

- Laden Sie, wenn es Ihnen auf ein fruchtbares Gespräch ankommt, nicht weniger Gäste als die (3) Grazien, nicht mehr als die (9) Musen ein, wie schon Goethe vorschlug. In einem größeren Kreis ist ein einheitliches Gespräch kaum noch möglich.
- Setzen Sie weder Damen noch Herren zu geschlossenen Gruppen zusammen, sondern achten Sie auf eine bunte Reihe.
- Überlegen Sie frühzeitig, welcher Ihrer Gäste etwas Ausgefallenes, allgemein Interessierendes zum Gespräch beitragen könnte, und sprechen Sie ihn im passenden Augenblick darauf an.
- Halten Sie ein paar »Notfallthemen« bereit, die Sie in die Debatte werfen können, wenn das Gespräch zu stocken beginnt.
- Lenken Sie ab, wenn das Gespräch zu einer Fachdiskussion zwischen zwei Kampfhähnen zu werden droht, wenn »heiße Eisen« angeschnitten werden, die zu Verstimmungen führen könnten, oder wenn Frau XY bei ihrem Bericht über die letzte Gallenkolik gar kein Ende findet.
- Achten Sie darauf, daß Stimmungstöter unter Ihren Gästen rechtzeitig gebremst werden.

- Geben Sie dem Unbeholfenen Gelegenheit, auch zu Wort zu kommen.

Wenn Sie dann noch versuchen, den oben angeführten Einheitsthemen nach Möglichkeit auszuweichen, werden Ihre Gäste bestimmt mit einer besseren Meinung vom Erfolg Ihrer Einladung nach Hause gehen als jener Gelehrte, von dem Goethe in einem Epigramm spricht:

> Aus einer großen Gesellschaft heraus
> Ging einst ein stiller Gelehrter nach Haus.
> Man fragte: »Wie seid Ihr zufrieden gewesen?«
> »Wären's Bücher«, sagt er, »ich würd' sie nicht lesen.«

Klatsch und Witze können jeder Geselligkeit gefährlich werden, deshalb soll hier noch einiges dazu gesagt werden, bevor wir das Thema »Gespräche« verlassen. Beide »Unterhaltungsformen« erfreuen sich so allgemeiner Beliebtheit, daß man an ihnen nicht vorübergehen kann. Ganz ohne Klatsch scheint es nicht zu gehen, und zwar gilt das sowohl für die Damen als auch für die Herren der Schöpfung. Es ist ein Aberglaube, wenn man den Klatsch und die Klatschsucht für weibliche Erfindungen hält. Auch an Altersklassen ist der Klatsch nicht gebunden. – »Wer mich lobt in Präsenz und schilt in Absenz, den erwürg' die Pestilenz«, besagt ein alter Hausspruch klar und drastisch,

Nichts gegen einen Kaffeeklatsch ohne Klatsch! Werden aber Freunde und Bekannte durchgehechelt, dann hilft nur noch die schleunigste Flucht!



und ein spanisches Sprichwort konstatiert: »Wer mit dir klatscht, wird auch über dich klatschen«. Da der Klatsch offensichtlich nicht auszurotten ist, sollte man sich – in Gesellschaft wenigstens – genau überlegen, *was* man auf diese Weise unter die Leute bringt. Dem Gastgeber fallen in dieser Hinsicht zwei Aufgaben zu. Erstens sollte er sich im Gespräch mit seinen Gästen unbedingt davor hüten, bösartigen Klatsch zu kolportieren, der vielleicht Leben und Existenz eines anderen Menschen gefährden könnte. Und zweitens sollte es durchaus zu seinen Obliegenheiten gehören, bei zu dick aufgetragenen Klatschereien abzubiegen, ein anderes Thema anzuschneiden. Und wenn schon geklatscht wird, dann wird sich der Gastgeber davor hüten, sich einzumischen oder gar Werturteile zu fällen.
Nicht minder gefährlich ist das hin und wieder ausbrechende Witzefieber. Einer macht den Anfang. Unterdessen überlegen drei andere Gäste krampfhaft, welche neuen Witze sie selbst beisteuern könnten. Klar, daß sie nicht gleichzeitig nachdenken und zuhören können. Bald lauern mehrere Witzbolde auf eine winzige Erzählpause, in der sie ihren Witz auf die wehrlose Zuhörerschaft loslassen können. Nun dauert es nicht mehr lange, bis einer das Notizbuch herauszieht und sich Witze-Nachschub holt. Und von Witz zu Witz werden die Pointen dünner – oder auch deftiger. Bis der Zeitpunkt gekommen ist, zu dem sich die Damen verpflichtet fühlen, rot zu werden, womit gar nicht gesagt werden soll, daß die auf reinen Damengesellschaften erzählten Witze unbedingt harmlos sein müssen. – So oder ähnlich geht es im schlimmsten Fall zu, wenn Sie als Gastgeber nicht frühzeitig eingreifen. Gegen eine Handvoll prasselnder, geistreicher Pointen ist gar nichts einzuwenden. Aber nirgends gilt die Regel, daß man abbrechen soll, wenn es am schönsten ist, so eindeutig wie hier. Denn wenn Sie den richtigen Zeitpunkt dafür verpassen, könnten Sie schon ein paar Minuten später dazu genötigt sein, einen taktlosen Weitererzähler höflich, aber bestimmt in seine Grenzen zu verweisen. Eine andere Möglichkeit gibt es nicht.

HAUSMUSIK FÜR GÄSTE ist im Zeitalter des Rundfunks, des Fernsehens und der Schallplatte zur seltenen Kostbarkeit geworden. Falls sie in Ihrer Familie, in Ihrem Bekanntenkreis noch gepflegt werden sollte, werden Sie sicherlich daran denken, gelegentlich einen Kreis gleich-

gestimmter Seelen zu einer musikalischen Geselligkeit einzuladen: sei es zu einem Streichquartettabend, zum Klavierspiel oder zu ausgefalleneren Genüssen, etwa zu einem Flötensolo mit Klavierbegleitung, zu einem kleinen Violinkonzert oder auch zum Cellospiel. Als Dilettant im besten Sinne des Wortes werden Sie nicht versäumen, die Qualität des Darzubietenden und das Können des oder der Musikanten vorher selbstkritisch zu prüfen. Ein musikalischer Abend darf nicht zum Jahrmarkt der Eitelkeit werden, und Ihre Gäste brennen sicher nicht darauf, zu erfahren, welche Fortschritte Ihre jüngste Tochter in der Klavierstunde gemacht hat. Für das Musikprogramm gilt wie für alle anderen »Einlagen«, daß es zeitlich nicht überdehnt werden darf. Nehmen Sie sich allerhöchstens eine Stunde Hausmusik vor und legen Sie sie an den Anfang des Abends, der in diesem Fall ruhig schon um 19 Uhr beginnen kann. Im Anschluß an die musikalischen Genüsse könnte ein kleines Abendessen gegeben werden, und nach dieser Überleitung setzt man sich zu einem Glas Wein und guten Gesprächen zusammen. Bei einer so homogenen Gesellschaft, wie sie hier vorauszusetzen ist, darf es sich dabei ruhig um musikalische Fachsimpelei handeln.

Schallplatten erfreuen, wenngleich sie weit weniger persönliche Atmosphäre aufkommen lassen als echte Hausmusik. Auch bei Schallplattendarbietungen sollte man auf die »Einlage« verzichten, wenn es sich nicht gerade um die improvisierte Vorführung irgendeiner Kuriosität oder Schallplatten-Neuheit nichtklassischen Charakters handelt, meinetwegen um die neueste Kabarett-Platte, die Aufzeichnung eines vergessenen Brecht-Chansons oder eine aus dem Rahmen fallende Schlager-Neuheit. Eine ganze Sinfonie, ein Oratorium, ein Bachkonzert gehören wie die Hausmusik an den Anfang des Beisammenseins. Machen Sie in der Einladung darauf aufmerksam, daß Sie Ihren Gästen ein Schallplattenkonzert bieten wollen, damit sie sich darauf einstellen können. Nicht jeder ist dazu aufgelegt, nach einem anstrengenden Tag noch die Konzentration und Aufnahmefähigkeit aufzubringen, die ein längerer musikalischer Genuß fordert.

Solo- und Rundgesänge können sehr viel Spaß machen – aber was hat der Gesang mit den modernen Formen der Geselligkeit zu tun?



Kleine Tanzveranstaltungen gehören zu den Vergnügungen, die bei alt und jung gleichermaßen beliebt sind. Der Gastgeber muß sich rechtzeitig überlegen, wer den Plattenspieler bedienen wird (möglichst ein Familienmitglied oder guter Freund)

Es gibt eine ganze Reihe von Gelegenheiten, zu denen das Singen paßt, wobei wir den »spontanen«, wein- oder häufiger bierbeflügelten Ausbruch in die »alte Burschenherrlichkeit«, den »schönen Westerwald« oder die »Waldesluhuhust« ganz außer acht lassen wollen. Sehen wir auch vom Solo-Gesangsvortrag ab, er gehört in das Hausmusik-Kapitel und hat seine Tücken. Und schließlich werden Sie sich auch nur in Ausnahmefällen dazu entschließen, einen Tenor oder ein Buffopaar von der nächsten Opernbühne zu engagieren, um Ihren Gästen den Abend zu verschönen. Was übrigbleibt, ist ebenso wie die Hausmusik eine Sache für Liebhaber, für eine gleichgestimmte Gesellschaft, zu deren Unterhaltung vielleicht ein gitarrespielender, sich selbst begleitender Gast ein paar lustige Lieder singt, in der man einen zünftigen oder auch kniffligen Rundgesang oder Kanon steigen lassen kann oder unter deren Teilnehmern sich ein Wettbewerb mit selbstgedichteten Schnadahüpfln veranstalten läßt. So etwas paßt besonders gut zu einem stimmungsvollen Gartenfest, zu einem Abend im Wochenendhaus, vielleicht auch zu dem entsprechenden Faschings-

abend, wenn Ihre Gäste das Bedürfnis verspüren sollten, sich musikalisch zu betätigen oder unterhalten zu lassen.

MUSIK ZUM TANZ gehört ebenfalls zu den auflockernden Elementen, sei es beim Tanztee, Tanznachmittag oder -abend, beim Ball, beim Karneval oder Fasching, beim Hochzeitstanz und – ganz im Hintergrund und diskret – bei der Gartenparty. In erster Linie wird es sich um Schallplattenmusik handeln. Wenn sie nicht nur zur Illustration, sondern als Tanzgrundlage dienen soll, muß sie fachmännisch ausgesucht werden. Nicht alle Schlager- und Jazzplatten eignen sich zur Tanzuntermalung. Am besten nimmt man reine Instrumentalplatten ohne Refraingesang – den liefern Ihnen die Gäste zu vorgerückter Stunde ohnedies kostenlos dazu. Seit einiger Zeit sind Tanzplatten im Handel, die vom Verband der Tanzlehrer getestet und sowohl musikalisch wie auch rhythmisch in Ordnung befunden wurden.
Für die Bedienung des Plattenspielers sollte möglichst nicht jeweils der Gast zuständig sein, der zufällig an Ihrem Geräuschkasten vorbeitanzt, wenn sich eine Platte abgespult hat, sondern ein technisch nicht ganz unbegabter junger Mann, der – gegebenenfalls mit stündlicher Ablösung – ausschließlich für die Auswahl und das Auflegen der Platten verantwortlich ist. Von Ihren Gästen mitgebrachte Platten sollten vor Beginn der Tanzerei gekennzeichnet werden, damit man sie hinterher ohne lange Sucherei wieder aussortieren kann. Eine eigene Tanzkapelle bürgerlicher oder moderner Stilrichtung werden Sie – drei oder vier Mann stark – bestenfalls anläßlich einer sehr großen Hochzeit brauchen.

LITERARISCHE DARBIETUNGEN können anregend sein, aber auch für diese Form der Unterhaltung gilt – in abgewandelter Weise –, was im Hausmusik-Abschnitt gesagt wurde. Nur wenn Sie bei Ihren Gästen entsprechendes Interesse voraussetzen können, wenn sich der richtige Kreis zusammenfindet, hat es einen Sinn, einen Abend unter literarischen Vorzeichen zu starten. Zum Beispiel könnten Sie die strenge Form des literarischen Zirkels wählen, zu dem man sich in regelmäßigen Abständen – vielleicht jedesmal bei einem anderen Literaturfreund – zusammenfindet, um neue Bücher zu diskutieren oder aus solchen vorzulesen, um ein klassisches oder modernes Bühnenstück

mit verteilten Rollen zu lesen oder um einem Vortrag über einen Autor, ein Buch, ein Bühnenstück anzuhören und zu diskutieren. Weniger anspruchsvoll wäre ein gelegentlicher literarischer Abend, auf dem ein Gast ein paar ernste oder heitere Gedichte – je nach Anlaß – vorträgt, gute Prosa liest oder Anregungen für eine Diskussion gibt. Ob es sich einrichten läßt, einen bekannten oder auch jungen Autor etwas aus seinem Werk lesen zu lassen, hängt von den Umständen ab, vor allem von den Verbindungen des Gastgebers. Gerade im kleinen Kreis kann eine solche Lesung zu einem tiefen Erlebnis werden.

Farbdias und Ferienfilme werden Sie Ihren Gästen gelegentlich vorführen wollen, wenn Sie sich zum Hobby der Fotografie oder des Schmalfilmens bekennen. Handelt es sich dabei um vorwiegend private, familiäre Fotos und Filme, dann sollten Sie sich besser darauf beschränken, die lieben Verwandten mit der Vorführung zu beglücken. Nur wenn Sie ein in der Kunst des Fotografierens fortgeschrittener Amateur sind und Ihre Filme über das Abbilden der ersten Schritte des kleinen Fritzchens, der lieben Frau vor dem Schiefen Turm zu Pisa und der Oma im Liegestuhl unter dem blühenden Kirschbaum hinaus mit Pfiff und Phantasie gedreht und geschnitten wurden, sollten Sie es wagen, den Zuschauerkreis zu erweitern. Auch dann genügt ein Programm-Einschub von einer halben Stunde völlig, wenn Sie Ihre Gäste nicht zu süßem, wenn auch völlig unbeabsichtigtem Schlummer in der Dunkelheit des Vorführraumes verleiten wollen. – Ähnlich ist es mit dem Tonband-Steckenpferd. Eine kleine Kostprobe, das Ergebnis irgendeiner ausgefallenen Tonjagd, darf man seinen Gästen getrost zumuten; aber mehr als fünfzehn Minuten sind von Übel. Sie werden es sonst auch unter erheblichen Anstrengungen nicht mehr fertigbekommen, die gerissenen Gesprächsfäden neu zu knüpfen, denn Ihre Dias, Filme oder Tonbänder sind möglicherweise doch nicht immer so eindrucksstark, daß Ihre Gäste das Bedürfnis verspüren werden, sich anschließend noch länger als ein paar Höflichkeitsminuten darüber zu unterhalten. Daß die technischen Anlagen – Vorführgerät, Lampen, Kabel, Leinwand, Lautsprecher und so weiter – in Ordnung sein und möglichst ein paar Stunden vor dem Aufbau nochmals in allen Einzelheiten geprüft werden müssen, versteht sich am Rande.

Fernsehen in Gesellschaft? Das Fragezeichen ist berechtigt, denn im Grunde ist der Fernsehapparat ein ausgesprochen geselligkeitsfeindliches Instrument. Oder hat das noch etwas mit Gastlichkeit zu tun, wenn man sich mit Hilfe der Technik Unterhaltung und Zerstreuung ins Haus liefern läßt und selbst nicht einmal den Versuch unternehmen kann, etwas zur Geselligkeit beizutragen? Soll man also zum Fernsehen Gäste laden? Es hat sich vielfach eingebürgert, daß Nachbarn und gute Bekannte zur Fernsehstunde – meist sind es deren mehrere – aufkreuzen; manchmal eingeladen, manchmal auch ohne das. Soll der Gerätebesitzer sehen, wie er den nicht zu seltenen Fernsehbesuch verkraftet! Das mögen vor allem die »Selbsteinlader« unter den Televisionsfanatikern denken. Zur Untermalung der Fernsehberieselung gehören, in Reichweite untergebracht, ein Glas Bier oder Wein und ein paar Knabbereien. Aber, wie gesagt, unter Geselligkeit ist etwas anderes zu verstehen. Insofern stünde also die gemeinsame Fernsehstunde nicht höher als etwa eine Einladung zum Kinobesuch. Als Ausnahmen kann man Sendungen gelten lassen, die nach sorgfältiger Prüfung des Programms als wirklich sehenswert oder sensationell zu werten sind und von denen man weiß, daß dieser oder jener unter unseren Bekannten gern dazu Gelegenheit haben würde, sie sich anzusehen – eine hervorragend besetzte Oper vielleicht, ein Schauspiel oder Fernsehspiel, das man einstweilen nur auf diese Weise kennenlernen kann, eine Dokumentarsendung, die aus dem Rahmen fällt. Eine so »gezielte« Benutzung des Fernsehgerätes verträgt durchaus einen Zuschauerkreis, der über die Familienmitglieder hinausgeht. Er sollte nach dem Schluß der Sendung auch nicht auseinandergehen, sondern vielleicht noch eine oder zwei Stunden im Gespräch beisammenbleiben, wobei man zwischen die Fernseherei und die anschließende Geselligkeit einen kleinen Imbiß einschalten könnte. Aber es sollte sich dabei wirklich nur um Ausnahmefälle handeln, und eigentlich können Sie nur Gäste dazu bitten, die selbst den Wunsch geäußert haben, die betreffende Sendung mitzuerleben.

Wer spielt mit? Es gibt herrliche Gesellschaftsspiele, die nichts von der Gestelztheit oder Albernheit der Spiele früherer Jahrzehnte haben und die man deshalb unbesorgt auch einem »gepflegten« Gästekreis zumuten kann; es kommt nur auf die richtige Mischung und das rich-



Gesellschaftsspiele bringen Leben ins Haus, und besonders junge Leute werden sich gern daran beteiligen. Von den unzähligen Möglichkeiten ist hier eine herausgegriffen: Eine brennende Kerze mit dem Mund weitergeben!

tige Servieren an. Gewiß kann man mit einer Gesellschaft, zu der eine Reihe älterer Damen und Herren gehört, nicht ohne weiteres eine Spielserie veranstalten, bei der man gezwungen ist, über Stühle zu klettern oder sich einen Rußbart anmalen zu lassen. Aber man kann diese Spiele ja ruhig für einen jüngeren Gästekreis reservieren und statt dessen lieber Spielvorschläge aussuchen, die es den Mitspielern erlauben, gemütlich im Sessel sitzen zu bleiben und dafür den Geist zu strapazieren. Grundsätzlich sollte man solche Spiele nehmen, die auf die Gästezahl abgestimmt sind, bei denen möglichst alle mitmachen können, damit keine Langeweile aufkommt. Nicht nur die passionierten und geübten Spieler sollen sich produzieren können. Wie wäre es zum Beispiel mit

einem Quiz, für das man Fragen aus allen möglichen Wissensgebieten zusammenstellt? »Quizmaster« ist der Gastgeber, ein

älterer Gast macht den Schiedsrichter, man bildet zwei Parteien, deren Leistungen mit Punkten bewertet werden;

einem Pantomimenspiel, bei dem Sprichwörter oder Begriffe (aus dem täglichen Leben, der Literatur, der Geschichte u. a.) stumm dargestellt werden müssen? Zwei Parteien! Während ein Spieler der einen Partei etwas darstellt, raten alle Mitglieder der zweiten Gruppe;

einem Zeichenspiel, für das man große weiße Bogen an die Tür oder eine Tafel heftet? Aufgabe: mit verbundenen Augen etwas zeichnen (ein Schwein zum Beispiel, ein Selbstporträt, ein Haus). Alle Mitspieler stimmen über die beste Leistung ab;

ein paar Zettelspielen? Außer dem berühmten Männchenmalen – der erste zeichnet den Kopf und wickelt das Blatt bis zum Halsansatz zu, der zweite muß den Leib zeichnen, der dritte Beine und Füße, der letzte schreibt einen Namen drunter – gibt es zahlreiche originelle Spiele dieser Gattung.

Außer diesen Beispielen gibt es viele andere Möglichkeiten, eine Gesellschaft mit Spielen in Schwung zu bringen. Sehr beliebt sind Diskussionsspiele, Geschicklichkeitsspiele und Wortspielereien. Schlagen Sie in einem modernen Spielbuch nach! Als spielleitender Gastgeber haben Sie lediglich zu beachten, daß man auch hier nicht übertreiben soll. Schalten Sie beim ersten Versuch nur ein Spiel-Intermezzo von einer halben Stunde ein! Es kann Ihnen passieren, daß Ihre Gäste bedeutend temperamentvoller mitgehen, als Sie zu hoffen gewagt hatten. Dann ist gegen eine Verlängerung nichts einzuwenden. Brechen Sie aber trotzdem auf dem Höhepunkt ab! Nichts ist trostloser und stimmungsmordender, als wenn das Spiel-Intermezzo schließlich an Unterernährung und Mangel an Interesse eingeht.

FORTUNA LÄCHELT, und zwar Ihnen als Gastgeber, wenn Sie eine Versteigerung oder Tombola in Ihr Programm einbauen, weil Ihre Gäste sich gut unterhalten, und ebenso auch Ihren Gästen, weil sie gern bei der Sache sind, wenn es darum geht, das Glück auf die Probe zu stellen. Was kann man auf diesem Gebiet veranstalten? Die *Tombola* erfordert eine Reihe kleinerer Preise – Taschenbücher, Kalender, Vasen, Aschenbecher, Reisefläschchen mit Weinbrand oder Kirschwasser



Warum sollte man nicht auch einmal Fortuna, die liebenswürdige Glücksgöttin, zu Gast bitten? Eine Tombola oder Versteigerung muntert auf

zum Beispiel –, die auf einem besonderen Tisch freundlich und anreizend aufgebaut werden. Es sollten einige Stücke mehr sein, als Sie Gäste haben. Bereiten Sie Lose vor: für jeden Gewinn ein mit der gleichen Nummer bezeichnetes Gewinnlos, dazu die zwei- bis dreifache Anzahl Nieten. Sie können die Lose einfach ziehen lassen. Reizvoller ist es, wenn Sie sie bei einigen vorausgegangenen Spielen als Prämien verteilen. Wenn alle Lose ihre Besitzer gefunden haben, also auf dem Höhepunkt des Abends, werden die Nummern der Gewinne ausgerufen und die Gewinne feierlich überreicht. – Bei einer Kindergesellschaft läßt sich dasselbe Verfahren anwenden, nur nimmt man hier kleinere Preise, zum Beispiel Bälle, kleine Spielwaren, Schreibzeug, Bleistifte, Taschenkalender, Spiegel, Ausweishüllen.
Die *Versteigerung* setzt höhere Gewinne voraus: etwa ein wertvolles Buch, eine Geschenkpackung Likör oder Sekt, eine Schallplatte. Als Gastgeber wird Ihnen die Rolle des Auktionators zufallen. Sie müssen die Mitspieler zum Bieten und Überbieten anregen, den Zuschlag geben und den ersteigerten Gegenstand gegen Zahlung des Höchstgebotes aushändigen. Zur Abwechslung kann man auch eine »amerikanische« Versteigerung aufziehen, bei der nicht der letzte Bieter die

Gesamtsumme zahlt, sondern jeder den Steigerungsbetrag abliefern muß, gleichgültig, ob er als letzter Bieter den Gewinn einheimsen kann oder nicht. Beide Versteigerungsarten haben zwangsläufig einen materiellen Anstrich. Da sie der Gastgeber nicht als willkommene Möglichkeit zur Schließung irgendeiner privaten Finanzierungslücke nutzen kann, andererseits auf den Geldeinsatz als Spielanreiz nicht verzichtet werden darf, sollte man sich überlegen, welchem »gemeinnützigen« (zum Beispiel Finanzierung eines gemeinsamen Ausflugs mit Kaffeeklatsch) oder wohltätigen Zweck (zum Beispiel zugunsten der Ferienhilfe für Berliner Kinder) der Erlös der Versteigerung zugeführt werden soll. Dieser Zweck ist vorher bekanntzugeben.
Ausgesprochene Glücksspiele vom Roulette bis zum Kartenspiel »Siebzehn und vier« oder dem Würfelspiel »Finke berupfe« haben in einer Geselligkeit nichts zu suchen. Etwas anderes ist es mit den klassischen Kartenspielen wie Skat, Rommé und Bridge. Sie setzen jedoch eine eigens zu diesem Zweck eingeladene, spielerfahrene Gesellschaft voraus, die aufeinander eingespielt ist und sich vielleicht reihum bei den einzelnen Mitspielern trifft.

Es wird getanzt (siehe auch Seite 165), wenn Ihre Gäste das lange Stillsitzen nicht lieben, wenn ein neuer Modetanz ausprobiert oder vorgeführt werden soll, wenn Sie viele jüngere Gäste haben und überhaupt immer, wenn Ihren Gästen und Ihnen danach zumute ist. Die Frage des Raumes spielt bei den modernen Tänzen keine überragende Rolle. Es genügt, wenn ein paar Tische und Stühle zur Seite gerückt werden, wenn man den Teppich aufrollt und für Musik sorgt. Sollte Ihr Wohnzimmer nicht groß genug sein, um sowohl für die Tanzenden wie auch für etwaige Zuschauer Platz zu bieten, müßten Sie allerdings eine Ausweichmöglichkeit schaffen. Notorische Nichttänzer könnten zum Beispiel ihr Gespräch in einem angrenzenden Nebenraum weiterführen. Dort wird es auch genügend Sitzmöglichkeiten für erschöpfte Tänzer geben. Zum Thema Tanzmusik lesen Sie bitte auf Seite 67 nach. – An zweierlei müssen Sie noch denken, wenn getanzt werden soll. Erstens an etwaige Nachbarn, die notfalls vorher verständigt werden sollten, und zweitens an Ihren Fußboden. Die Bleistiftabsätze der Damenschuhe hacken sogar in angeblich eisenharte Kunststoffböden niedliche kleine Dellen – vom Parkett ganz zu schweigen. Ent-



Wie wär's mit einer kulinarischen Einlage? Bei einer Fondue essen alle aus einem Topf. Ein köstliches Gericht und zudem ein Plus für gute Stimmung!

weder nehmen Sie das klaglos hin, oder Sie bitten die Damen von vornherein darum, sich ein Paar absatzlose Schuhe mitzubringen. Letzte Rettung: Sie veranstalten einen Sockenball, Damen und Herren tanzen auf Strümpfen. – Was man zur Auflockerung eines Tanzfestes tun kann, lesen Sie bitte auf Seite 165 nach. Der »Getränkechef« Ihrer Familie sollte daran denken, daß viele Tänzer erfrischende Getränke ohne oder mit nur wenig Alkohol den kompakteren Durstlöschern vorziehen. Außerdem darf Ihre Wohnung auf keinen Fall überheizt sein.

Kulinarische Einlagen haben in den letzten Jahren immer mehr Freunde gewonnen. Möglicherweise hängt das mit der Zunahme der kochenden Männer zusammen. Es kann sehr reizvoll sein, wenn sich zu vorgerückter Stunde ein Gast – es muß nicht unbedingt der Gastgeber sein – dazu bereit findet, ein paar neue Cocktails zu mixen. Die Frage der Zutaten muß natürlich vorher geklärt werden. Das gilt auch für eine kleine Koch-Einlage, meinetwegen für feierlich zelebrierte Crêpes Suzette, einen raffinierten Toast, eine Feuerzangenbowle oder eine Fondue nach Schweizer Art. Schwierigere Gerichte müssen aller-

dings mit der Frau des Hauses abgesprochen oder mit ihr zusammen vorbereitet werden, wenn ein Gast die Zubereitung übernimmt. Und eine Panne darf dabei auf keinen Fall passieren.

Unter dem Sonnenschirm, im Garten oder auf der Terrasse, gegebenenfalls auch auf dem Balkon sollte man eine Einladung immer dann abrollen lassen, wenn es sich a) mit dem Wetter, das in unseren Breiten selten genug so etwas zuläßt, und b) mit der Form des geplanten Festes verträgt. Ein paar Anregungen für Feste im Freien:

Bowlennachmittag oder besser -abend, letzterer im Schein von Windlichtern. Die Gäste sitzen auf Gartenstühlen um einen großen Tisch oder auf Liegestühlen mit Beistelltischchen.

Sonntagsfrühstück auf der Terrasse mit ein paar guten Freunden. Anregungen für Speisefolge siehe Seite 112.

Kaffeenachmittag der Hausfrau (Seite 115, 117).

Kindergesellschaft zum Geburtstag oder Namenstag mit Spielen im Freien, Kakao und Kuchen, Tombola (Seite 116)

Sommernachtsfest im Garten mit Tanz auf der Terrasse. Später kaltes Büfett. Mehrere Sitzgruppen am Rand des Rasens. Windlichter auf den Tischen. Sparlichter (»Hindenburglichter«) leuchten an den Wegrändern in ganzen Lichterketten.

Dämmerschoppen auf Balkon oder Terrasse (Seite 121).

Die Terrasse oder der Garten lassen sich auch bei solchen Festen zum Teil einbeziehen, die sich im Zimmer abspielen, auf alle Fälle immer dann, wenn das Wohnzimmer einen Zugang zum Garten hat, der große Wanderungen innerhalb des Hauses vermeidet. Spiel und spielerischer Sport im Garten brauchen übrigens durchaus nicht auf Kinderpartys beschränkt zu werden. Auch nach einer Kaffeestunde unter guten Bekannten kann man getrost ein paar Bewegungsspiele anschließen. Es gibt zahlreiche Spielvorschläge, die auf das Embonpoint von Herrn Müller und die Kurzatmigkeit von Tante Luise Rücksicht nehmen.

Möglichkeiten in bunter Vielfalt bieten sich – wie wir gesehen haben – dem Gastgeber. Aber angenommen, Sie haben alle Anregun-



Glücklich ist der zu preisen, der im sonnigen Garten zu einer Tasse Kaffee einladen kann

gen dieses Kapitels getreulich befolgt – was kann man außerdem noch versuchen, wenn man seine Gäste unterhalten, zerstreuen und vergnügt machen will? Nachstehend ein paar Vorschläge, die Sie selbst weiter ausbauen können, und zwar sowohl für ganze Feste wie auch für kleine Gags, die ein bißchen aus dem Rahmen des Alltäglichen fallen, im übrigen aber ausnahmslos erprobt wurden: das Abc des Gastgebers für besondere Gelegenheiten, wenn »mal was anderes« aufgezogen werden soll.

Arbeitsnachmittag im Garten oder am Wochenendhaus. Erinnern Sie sich an Paul Kellers »Ferien vom Ich«? Dazu können Sie (passenden) Gästen leicht verhelfen, wenn Sie ihnen vorschlagen, Ihnen am Sonnabendnachmittag beim Umgraben, beim Bau eines Planschbeckens oder beim Fensterstreichen zu helfen. Arbeitskleidung! Eine »Brotzeit« wird hinterher gereicht.

Boccia ist ein Spiel, das sich in Italien (und bei Bundeskanzler Adenauer) großer Beliebtheit erfreut. Man braucht dazu nur ein paar Holzkugeln, zwei beliebig große Mannschaften und einen freien Platz auf dem Rasen, im Hof oder auf einem Feldweg. Gut zur Unterbrechung eines Kaffeenachmittags!

Chianti-Abend. Bauen Sie kein Talmi-Italien dazu auf, aber schaffen Sie Atmosphäre. Eine bunte Markise wäre schön, ein

Sonnenschirm tut es auch. Der rote Wein wird aus kleinen Bechergläsern getrunken. Musik im Hintergrund! Als Imbiß eine Pizza, wenn Ihre Gäste dafür zu haben sind.

Dörfliches Schlachtfest. Dazu müssen Sie nicht unbedingt ein Schwein großfüttern. Die Zutaten zu einer deftigen Schlachtplatte stellt Ihnen jeder Metzger zusammen: Wellfleisch, frische Würste, kurz angebratenes Gehacktes, dazu Graubrot oder Semmeln, Senf und Meerrettich, kühles Bier und einen Steinhäger. Im Winter zu feiern!

Eis-Nachmittag auf der Terrasse. Bereiten Sie im Kühlschrank Eis verschiedener Sorten zu (aus Fertigeispulver, Eismasse in Dosen oder nach Rezept) und laden Sie, verehrte Hausfrau, Ihre weiblichen Bekannten dazu ein. Zur Abwechslung können Sie auch Eisgetränke oder Milchmixereien servieren.

Feuerwerk. Das klingt feierlicher und umständlicher, als es in Wirklichkeit ist. Aber wäre es nicht ein netter Abschluß für ein Sommernachtsfest, eine Geburtstagsfeier oder auch ein Jubiläum? Ein paar Raketen, Knallfrösche, Heuler und andere Spezialitäten kosten nicht die Welt. In engbebauten Stadtvierteln ist allerdings Vorsicht geboten. – Kinder dürfen nicht mit dem Zünden der Feuerwerkskörper betraut werden.

Gartengrill. Man kann so einen Apparat im Garten oder neben der Terrasse aufmauern (oder mauern lassen), es gibt aber auch fertige Grillgeräte für den Gebrauch im Freien. Mit Holzkohle feuern! Fleischstücke und Würste, auch Tomaten und Kartoffeln, erst auflegen, wenn die Kohle durch und durch glüht. Zum Fleisch eine kräftige oder milde Soße. Die Gäste holen sich ihre Portion beim »Grillmeister« ab. Stühle und Tischchen im Windschatten aufbauen. Dazu Bier.

Heißgetränke sind ziemlich aus der Mode gekommen. Verstehen Sie einen Punsch, einen Grog oder einen Glühwein zu brauen? Dann laden Sie zu einem Punschabend ein. Auch die Feuerzangenbowle gehört in diese Kategorie.

Indonesische Reistafel. Die meisten Zutaten zu dieser fernöstlichen Spezialität kann man in guten Feinkostläden kaufen. Auch die unumgänglichen Reisschalen sind preiswert zu bekommen. Wenn

Sie einen Schritt weiter gehen wollen, lassen Sie Ihre Gäste auf dem Teppich Platz nehmen. In der Mitte steht ein niedriges Tischchen (oder eine tischtuchüberdeckte Kiste) mit dem Reis und den zehn bis hundert Beigaben, Soßen, Appetithappen und Pfeffrigkeiten. Drücken Sie den Gästen Eßstäbchen in die Hand. Dazu gehören ferner chinesischer (grüner) Tee und angewärmter Reiswein (Sake).

Jahrmarkt, Dult, Kirmesmarkt oder wie es bei Ihnen heißt: Bauen Sie zu einer Kindergesellschaft ein paar (mit Leisten, Brettern und Kreppapier angedeutete) Buden auf: eine Eisbude, einen Wahrsagerstand, eine Glücksbude mit Losen und dergleichen. Lohnt sich nur bei Teilnehmerzahlen ab 12 und bei genügend begeisterungsfähigen Familienmitgliedern, die die Arbeit übernehmen. Macht aber viel Freude.

Kellerfest. Wenn Ihre Kellerräume groß (und leer) genug sind, sollten Sie so etwas im Fasching probieren. Die Wände werden mit Malereien, Plakaten und Versen bedeckt. Bierbar im Flur. Im größten Raum Tanzgelegenheit. Primitive Sitzgelegenheiten überall, wo Platz ist. Kerzen auf Flaschen als Beleuchtung. (Weitere Faschingsvorschläge siehe Seite 166.)

Leierkastenmusik zum Tanz bringt Abwechslung in die Eintönigkeit der Schallplatten-Tanzmusik. Versuchen Sie, in der nächsten größeren Stadt eine richtige Drehorgel zu bekommen. Es gibt dort bestimmt einen Verleiher, der Ihnen ein solches Instrument gegen geringe Gebühr für einen Abend überläßt.

Mixwettbewerb. Setzen Sie Preise für den besten »nachempfundenen« oder selbst ausgeknobelten Cocktail aus. Ein erfahrener Fachmann fungiert als Schiedsrichter. – Abwandlung: Laden Sie, verehrte Hausfrau, Ihre Freundinnen zu einem Milchmixnachmittag ein.

Naturkundliche Spaziergänge sind dazu geeignet, Abwechslung in das Einerlei der üblichen Feld-, Wald- und Wiesenwanderungen zu bringen. Es braucht durchaus keine langweilige Exkursion daraus zu werden, wenn Sie einen verständnisvollen Naturfreund als Begleiter mitnehmen. Laden Sie ein paar Bekannte dazu ein, die gern wandern.

Opernraten ist eine Quizform, die sich als Einlage für einen Abend beim Wein eignet. Wählen Sie vorher ein paar charakteristische Ouvertüren, Arien und Chöre aus und spielen Sie Ihren Gästen kurze Kostproben daraus vor. Alle schreiben auf, aus welcher Oper die Proben stammen (oder wer sie komponierte, welche Interpreten beteiligt waren usw.). Verteilen Sie Preise für die erfolgreichsten Rater.

Pfeilwerfen kann man im Garten oder im Keller, gegebenenfalls auch im Flur oder auf dem Boden durchführen. Wurfpfeile mit Spitze oder Gummipfropf sind nicht teuer. Zielscheibe aus Holz, mit Papier beklebt. Preis für den Sieger!

Quizturnier. Teilen Sie Ihre Gäste in zwei Mannschaften mit je einem Mannschaftsführer ein, zum Beispiel Damen gegen Herren, Raucher gegen Nichtraucher. Bereiten Sie mehrere Serien Quizfragen vor. Die Leistungen – z. B. auf den Gebieten Musik, Film, Theater, Literatur, Allgemeinbildung, Geschichte und Medizin – werden nach Punkten bewertet. – Ähnlich können Sie auch ein Spielturnier aufziehen.

Radfahr-Slalom ist etwas für jüngere Gäste. Bauen Sie im Hof oder Garten eine »Rennstrecke« aus Konservendosen-Abgrenzungen, schmierseifebestrichenen Brettern, einer Wippe, einem engen Tor aus Wäschepfählen usw. Es wird nach Zeit gewertet.

Schützenfest mit dem Luftgewehr ist ein sommerliches Intermezzo für den Garten, seltener für Innenräume. Für jeden Schützen wird eine neue Scheibe aufgesetzt. Pro Kopf sind sechs oder zwölf Schuß gestattet. Der Sieger wird feierlich zum Schützenkönig gekrönt und muß eine Runde schmeißen.

Treppenzauber ist das richtige Motto für ein Faschingsfest im eigenen, geräumigen Haus. Treppenhaus und Flur werden dekoriert, einfache, kissenbelegte Stühle und die Treppe selbst dienen als Sitzgelegenheiten in Tanzpausen. In einem Zimmer neben der Treppe wird getanzt, ein anderes dient als Teestube, ein drittes als Bar, ein viertes als Ruheraum. (Siehe auch Seite 47.)

Überraschungs- oder Surpriseparty ist der Name für eine Festlichkeit, auf der den Gästen Überraschungen aller möglichen Art bevorstehen. Der Erfolg hängt hauptsächlich von der

Phantasie des Gastgebers ab. Ob er seine Gäste mit einem Tischtennisturnier, einem Wettbewerb im Kasperlespielen, einer schnellen Würfel- oder Knobelpartie, einem Kinderliederquiz oder einem Preistanzen überraschen will, ist seiner Eingebung – und der Beteiligungsfreudigkeit seiner Gäste – überlassen.

Vatertagsausflug. Zum Vatertag ist in den letzten Jahren der Himmelfahrtstag geworden. Wer sich dem entsetzlichen Brauch, mit Strohhüten und einem fahrbar gemachten Bierfaß durch die Lande zu ziehen, nicht anschließen will – es sind merkwürdigerweise nur in Ausnahmefällen wirklich Väter, die so etwas tun –, kann den Himmelfahrtstag trotzdem zu einem Ausflug mit Freunden und Bekannten nützen, allen Werbesprüchen der Alkoholindustrie zum Trotz vielleicht sogar mit Frauen- und Kinderbegleitung, etwa mit einem Waldrestaurant als Ziel.

Wettessen. Für Damen und Herren, die auf ihre schlanke Linie achten müssen, ist das nichts – aber auf Kinderpartys kann man ruhig einmal ein Kuchenwettessen veranstalten, vielleicht in Verbindung mit Apfeltauchen, Würstchenschnappen und Schokolade-Wettessen. Damit keine Magenverstimmung den jungen Gästen die Freude am restlichen Nachmittag trübt, sollte die Zeit begrenzt werden, innerhalb derer die Wettbewerber so viel von den aufgebauten Kuchenbergen verputzen dürfen, wie sie verkraften können. Servietten umbinden!

Zimmersport ist nicht nur etwas für Kinder, sondern auch für reife Manager, die sich von der dazugehörigen Krankheit bedroht fühlen. Es gibt viele reizvolle Stuhlspiele, Geschwindigkeits- und Geschicklichkeitsspiele, die Schwung in den Laden bringen und dazu noch spannend sind. In einem Spielbuch nachschlagen!

Wenn die Abschiedsstunde schlägt

Einen gelungenen Abend sollte man auf dem Höhepunkt abbrechen. Aber wie macht man das? Die Methode, im entscheidenden Augenblick die Fenster aufzureißen und so lange kalte Luft hereinzulassen,



Mein Herr, Ihr Schnarchen wird als störend empfunden – so werden Sie Ihre Gäste niemals los. Wenn Sie auch müde sind, machen Sie lieber mit!

bis die Gäste frösteln, hat nicht viel für sich, und auch der in Richtung auf die Standuhr drohend erhobene Zeigefinger: »Böse, böse Uhr, vertreibst mir meine lieben Gäste!« ist viel zu plump, als daß wir ihn unseren Freunden zumuten dürften. Nicht viel vertretbarer war der Kniff, den ein Industriemagnat der dreißiger Jahre anzuwenden pflegte. Nach einem fröhlichen Abend bei Wein oder Bier servierte er seinen Gästen eine halbe Stunde vor Mitternacht leckere Brötchen und dampfende Fleischbrühe, letztere dezent mit einem Schlafmittel versetzt. Pünktlich um Mitternacht begannen die Gäste zu gähnen und sich auf den Heimweg zu machen. »Ich muß morgens frisch sein, wenn ich ins Büro komme«, verteidigte sich der Industrielle.

Das müssen wir natürlich auch – und trotzdem ist es nur im allerengsten Kreis vertretbar, daß man zu vorgerückter Stunde lächelnd sagt: »Kinder, es war schön, aber nun ist es allmählich Zeit, daß wir ins Bett kommen, denn morgen haben wir allerhand vor.« Was dann? Nun, man kann das Gespräch allmählich einschlafen lassen und wenigstens als Gastgeber keine neuen Themen mehr anschneiden. Oft hilft

das, oft aber auch nicht, weil die Gäste nicht mehr nüchtern und deshalb auch in Beziehung auf zarte Andeutungen enthemmt sind. Weiter steht es einem als Gastgeber frei, von einem bestimmten Zeitpunkt an nichts mehr nachzugießen oder zumindest keine neuen Flaschen mehr anzutransportieren. Wenn dann ein etwas weinseliger Gast oder eine Gästin, die sich gerade im schönsten Redefluß befindet, einem freundlich, aber bestimmt das Glas zuschiebt, auf daß es neu gefüllt werde, kann man leicht in die Zwangslage kommen, seinem guten Vorsatz untreu zu werden und doch eine neue Flasche zu holen. Oder wollen Sie einen Gast, den es nach kühlem oder sorglich vorgewärmtem Rebensaft gelüstet, auf dem Trockenen sitzen lassen, nur weil es schon halb drei ist?

Das wollen Sie natürlich nicht, und deshalb haben Sie von vornherein zu günstiger Stunde eine Tasse Kaffee oder Mokka eingeplant. Als Abschluß sozusagen. Aber Mokka macht lebendig, und er ist ganz bestimmt keine Garantie dafür, daß der Ausschank von Alkoholika anschließend eingestellt werden kann. Eine todsichere Methode, das Fest zu beenden, gibt es also nicht. Auch wenn, wie es einmal in einer Witzzeichnung dargestellt wurde, das Gastgeber-Ehepaar zu früher Stunde im Pyjama an der Tür aufkreuzt und den Gästen gähnend erklärt, wo das Bier, die Brötchen und die Platte mit dem Aufschnitt zu finden seien, ist das noch keine Garantie dafür, daß ein paar Hartnäckige nicht doch den Mut finden, fröhlich weiterzufeiern.

Kann man es seinen Gästen verübeln? Wenn man es bei Licht betrachtet, sollte man sich doch eigentlich darüber freuen, daß es den Gästen so gut gefällt, daß sie nur deshalb kein Ende finden, weil sie sich bei uns wohl fühlen. Also sollte man auch nicht kleinlich sein, wenn der Schlußtermin überzogen wird. Die Feste sind nicht die schlechtesten, bei denen die Gäste gleich zum Katerfrühstück dableiben ... Aber zur Regel darf das natürlich nicht werden.

Wenn man also aus irgendeinem Grund – vielleicht, weil der Hausherr in aller Morgenfrühe schon verreisen will, weil die Dame des Hauses erst kürzlich von einer Krankheit genesen ist oder weil die Kinder zeitig für den Schulgang fertiggemacht werden müssen – unbedingt auf einem früheren Schluß des Festes bestehen muß, kann man sich nur so helfen, daß man schon in der Einladung andeutet, daß die Mitternachtsstunde nicht überschritten werden sollte.

Was macht man nun mit Gästen, die schon sehr viel früher als alle anderen aufbrechen wollen? Sie wissen, daß ein vorzeitiger Aufbruch leicht zu einem unbeabsichtigten »Massenstart« führen kann oder zumindest dazu beiträgt, die Stimmung der Gesellschaft empfindlich zu stören. Hier sollte der Gastgeber darum bemüht sein, den »Frühgehern« den Aufbruch zu erleichtern, indem er es gar nicht erst zu einer großen Abschiedszeremonie kommen läßt. Meist werden die betreffenden Gäste ja schon bei der Ankunft oder bei einer anderen passenden Gelegenheit angedeutet haben, daß sie frühzeitig gehen müssen. Je unauffälliger der Aufbruch vor sich geht, desto besser für die »Hinterbliebenen« und die Harmonie des Abends.

Allen Verlängerungen zum Trotz: die Gäste wollen gehen, einer hat den Anfang gemacht, und der Gastgeber hält sich bereit, um den Aufbrechenden in die Mäntel zu helfen. Wer gerade noch die letzte – oder schon wieder die erste – Straßenbahn oder den Bus erwischt, ist gut dran. Aber wie kommen die anderen Gäste nach Hause? Die wenigsten werden in so unmittelbarer Nähe Ihrer Wohnung zu Hause sein, daß sie zu Fuß gehen können. Vielleicht sind einige mit dem Auto gekommen und wollen nun, mehr oder weniger stark beschwingt, den Versuch unternehmen, ihr Fahrzeug für den Nachhauseweg zu besteigen? Vielleicht sollen dabei auch noch ein paar andere Gäste, die in der Nähe wohnen, mitgenommen werden? Wie verhalten Sie sich dabei, wenn Sie den Eindruck haben, daß die Fahrfähigkeit der betreffenden Gäste zumindest stark herabgesetzt ist?

Natürlich könnten Sie, nachdem der letzte Gast an der Haustür verabschiedet ist, getrost ins Bett steigen, heilfroh darüber, daß Sie es nicht nötig haben, erst noch ein paar Kilometer Straße hinter sich zu bringen. Aber als vorsorglicher Gastgeber werden Sie das hoffentlich nicht tun. Ganz abgesehen von etwaigen strafrechtlichen Folgen – Trunkenheit am Steuer wird unverhältnismäßig hoch bestraft, und es könnte passieren, daß man Ihnen Vorwürfe macht (und eine Strafe aufbrummt), weil Sie einen Ihrer Gäste nicht daran gehindert haben, sein Auto zu besteigen –, sollten Sie es für Ihre Pflicht halten, Ihre Gäste an der leichtfertigen Fahrerei mit Alkohol im Blut (und im Kopf) zu hindern. Das macht man zweckmäßigerweise aber nicht erst, wenn es beinahe zu spät ist, sondern eine halbe Stunde vorher, indem man ein Taxiunternehmen anruft und die nötige Anzahl

Wagen bestellt. Lieber nehmen Sie die Taxikosten auf Ihre Kappe, bevor Sie sich vielleicht mitschuldig an einem Unfall machen, von etwaigen Verletzungen oder von einem Todesfall ganz zu schweigen. Übrigens ist das Stichwort »Taxi« gerade zur rechten Zeit gefallen. Wenn der Wagen nämlich draußen vor der Tür wartet, wird es keinem Ihrer Gäste einfallen, weiter zur Verlängerung des Festes beizutragen. Hier haben Sie eine sichere Methode, auf dem Höhepunkt abzubrechen. Und damit wollen wir dieses Kapitel beenden, nicht ohne vorher Wilhelm Busch das Wort gegeben zu haben:

Es ist halt schön,
Wenn wir Freunde kommen sehen. –
Schöner ist es ferner, wenn sie bleiben
Und sich mit uns die Zeit vertreiben. –
Doch wenn sie schließlich wieder gehen,
Ist's auch recht schön.



Auch daran muß man denken

Selbst wenn Sie die hohe Schule der Gastlichkeit vollendet beherrschen, gibt es auf diesem Gebiet immer wieder unvorhergesehene Anlässe zu »gastlicher Betätigung«, die sich nicht wie ein Abendessen oder eine Cocktailparty vorbereiten lassen, auf die man aber trotzdem vorbereitet sein sollte, soweit das im Bereich des Möglichen liegt. Was tun Sie, wenn Tante Luise mit drei Koffern, zwei Hutschachteln und der Absicht, drei Wochen zu bleiben, angereist kommt? Wie verhalten Sie sich, wenn ein Gast plötzlich krank wird? Sind Sie auch dann ein sattelfester Gastgeber, wenn einer Ihrer Gäste das Pech hat, sein Rotweinglas über die blütenweiße Damastdecke oder das Abendkleid seiner Nachbarin zu schütten?
Nicht für alle Sonderfälle lassen sich Regeln aufstellen. Und selbst wenn es welche gäbe, hätten Sie im entscheidenden Augenblick gar nicht die Möglichkeit dazu, sich etwa nachschlagenderweise zu orientieren. In den meisten kritischen Fällen, wenn Ihre Gastgeber-Fähigkeiten hart beansprucht werden, weil irgendein diesbezügliches Ereignis mit elementarer Wucht über Sie hereinbricht, sind Sie in erster Linie auf Ihren gesellschaftlichen Takt, Ihre Umgangsformen, Ihre Erfahrung und Ihre schnelle Reaktionsfähigkeit angewiesen.

Oberstes Gesetz: Als Gastgeber dürfen Sie niemals den Kopf verlieren, komme, was da wolle. Wenn Sie sich danach richten, kann Sie schon nicht mehr viel verblüffen. Und was man bei den paar vorausschaubaren Sonderfällen tun könnte, soll nachstehend erläutert werden.

Besuche besonderer Art

Sollen Sie eine saure Miene aufsetzen, wenn ein von Ihnen eingeladener Gast die soeben überraschend eingetroffene Kusine Juliane einfach zu Ihnen mitbringt, oder sollen Sie sich freundlich lächelnd damit abfinden? Abgesehen davon, daß sich so etwas nicht gehört, es sei denn, der betreffende Gast habe rechtzeitig vorher bei Ihnen angefragt, kommt es ganz auf die Umstände (und die Kusine) an. Bei einer Cocktailparty zum Beispiel, die sich in größerem Rahmen abspielt, bei einem umfangreichen Sommernachtsfest oder einer Faschingsveranstaltung werden Sie sich leichten Herzens mit einem zusätzlichen Gast abfinden können. Schwieriger wird die Sache bei einer Einladung in kleinem Kreis. Aber schließlich können Sie den ungeladenen Gast nicht einfach wieder ausladen, müssen sich also mit seiner Existenz abfinden und sollten ihn selbstredend genauso behandeln wie Ihre »eingeplanten« Gäste, denn erstens ist er nun einmal da, und zweitens wird es nicht seine Schuld sein, daß man ihn in eine etwas merkwürdige Lage gebracht hat. Machen Sie also in einem solchen Fall gute Miene zum bösen Spiel. Wenn Sie sich auf acht Gäste vorbereitet haben, wird es auch für neun reichen – und im übrigen haben Sie als vorbildlicher Gastgeber einen »Notfallvorrat« (Seite 89) zu Hause.

Antrittsbesuche sind weitgehend aus der Mode gekommen. Was tun Sie als Gastgeber, wenn am Sonntagvormittag oder an einem Wochentag gegen elf Uhr (das war früher die beliebteste Besuchszeit) oder am Abend gegen sechs Uhr – diese Zeit wird man mit Rücksicht auf die Arbeitsschlußzeiten heute etwa wählen – ein Anstandsbesucher bei Ihnen klingelt? Es könnte sich zum Beispiel um ein junges Braut- oder Ehepaar handeln, mit dessen Eltern Sie gut befreundet sind, um einen – überaus höflichen – neuen Mieter auf der gleichen Etage, um einen leitenden Mitarbeiter des Hausherrn, der seinen Antrittsbesuch macht. Grundsätzlich soll ein solcher Höflich-

keitsbesuch auch dann nicht länger als zehn bis fünfzehn Minuten dauern, wenn man einander sehr sympathisch findet. Das Gespräch wird sich auf formelle Floskeln beschränken, auf ein paar freundliche Worte über die Stadt, in der die Besucher nun leben, über private oder berufliche Pläne oder über das schöne Wetter im letzten Sommer. Angeboten wird den Besuchern in der Regel nichts, sie bringen auch nicht etwa Blumen oder einen Kasten Konfekt mit. – Zu einem Gegenbesuch müssen Sie sich auch dann verpflichtet fühlen, wenn der Besucher Sie nicht angetroffen hat, sondern nur seine Visitenkarte(n) abgab. Länger als 8 bis 14 Tage sollten Sie damit nicht warten.

Die Sache mit den Visitenkarten – wie, in welchem Umfang, in welcher Anzahl und eventuell mit welcher Beschriftung man sich bei Höflichkeits- und Antrittsbesuchen einer solchen Karte bedient, ist eine Wissenschaft für sich. Falls Sie zu Hause sein sollten, wenn der Besuch sich anmeldet, wird er nur dann Visitenkarten abgeben, wenn das Hausmädchen oder ein anderer dienstbarer Geist die Tür öffnet. Sorgen Sie dafür, daß Ihre Hausgehilfin weiß, was sie mit den kleinen weißen Kärtchen anfangen soll. Öffnet ein Familienmitglied die Tür, werden auf keinen Fall Karten abgegeben – auch das sollten Sie wissen. Außerdem müssen Sie folgende Grundregeln kennen:

- Ein Herr, der bei Ihnen Besuch macht, gibt je eine Karte für den Hausherrn und die (erwachsenen) Damen ab, bei einem Ehepaar mit zwei erwachsenen Töchtern also vier Karten.
- Die Ehefrau des Besuchers gibt dagegen nur für die Damen Karten ab – in unserem Beispiel also drei.

Sollten Sie nach der Rückkehr von einem Spaziergang eine Visitenkarte mit nach oben umgeknicktem rechtem Rand vorfinden, so bedeutet das, daß die Besucher persönlich da waren – und nicht etwa nur ihre Karten abgeben ließen. Auch diese Art von Besuch muß erwidert werden, üblicherweise in der gleichen Form. Flattert Ihnen (per Post oder persönlich abgegeben) eine Visitenkarte auf den Tisch, deren linke untere Ecke eine Abkürzung trägt, wie sie die internationale Etikette vorschreibt, dann sollten Sie ebenfalls wissen, was damit los ist. Es bedeuten:

- p. c.: pour condoler (um Beileid auszudrücken); erwidern durch Ihre Karte mit dem Vermerk p. r. (siehe unten).

- p. f.: pour féliciter (um Glück zu wünschen); ebenfalls mit einer p.-r.-Karte erwidern.
- p. p.: pour présenter (um vorzustellen); wird nur in Verbindung mit der Karte des Vorzustellenden verschickt, nicht etwa zur eigenen Vorstellung; keine Erwiderung.
- p. p. c.: pour prendre congé (um Abschied zu nehmen); keine Erwiderung.
- p. r.: pour remercier (um zu danken); keine Erwiderung.

Eine p.-f.-Karte könnte zum Beispiel einem Blumenstrauß zum Geburtstag oder Jubiläum beiliegen, eine p.-r.-Karte einem Bukett, das ein dankbarer Gast *nach* einer Einladung im Hause des Gastgebers abgeben läßt. Besser ist natürlich in jedem Fall ein Brief mit ein paar Dankes- oder Glückwunschworten oder wenigstens eine Briefkarte. Deshalb ist es nicht schade, daß der Abkürzungsrummel heute kaum noch eine Rolle spielt.

VORSICHT, BESUCHERÜBERFALL! Diese Art von Besuch ist durchaus dazu angetan, auch die liebenswürdigste Hausfrau und den gastfreundlichsten Hausherrn aus der Fassung zu bringen. Dabei braucht uns der Überfall, von Ausnahmen abgesehen, durchaus nicht in Katastrophenstimmung zu versetzen. Zunächst einmal besteht keine Veranlassung, einem plötzlichen Besucher zuliebe gleich das Haus auf den Kopf zu stellen. Wenn er schon unangemeldet und uneingeladen aufkreuzt, muß er auch damit rechnen, daß man zumindest eine Weile braucht, um sich auf ihn einzustellen. Etwas Trinkbares sollte jedoch in weiser Voraussicht immer im Hause sein, etwa je eine Flasche Weinbrand und Wermut, ein paar Flaschen Bier, gegebenenfalls auch ein kleiner Weinvorrat. Schwieriger ist es, wenn innerhalb kurzer Zeit ein kleiner Imbiß oder auch ein ausgewachsenes Essen aus dem Boden gestampft werden soll; vor allem deshalb, weil überraschende Gäste oft die Eigenschaft haben, nach Ladenschluß oder am Sonntagnachmittag aufzutauchen, man also nicht rasch um die Ecke zum Feinkosthändler gehen kann. Sie sollten sich deshalb einen kleinen Vorrat an Konserven und dauerhaften Eßwaren anschaffen, der auch im normalen Haushalts-Tageslauf gute Dienste leistet. Die folgende Vorschlagsliste für Ihren Notvorrat mag als Anregung dienen:



Auch durch einen Besucherüberfall braucht man sich nicht aus dem Gleichgewicht bringen zu lassen. Ein freundlich gedeckter Tisch wird den Gast auch dann erfreuen, wenn Sie nicht allzu viele Vorräte im Haus hatten

Fisch: je eine Dose Lachs, Thunfisch und Ölsardinen

Fleisch: je eine Dose Büchsenschinken, Würstchen, Gulasch und Ragout fin

Gemüse: je eine Dose Stangenspargel, Leipziger Allerlei, Gewürzgurken, Essigzwiebeln, Mixed Pickles und Oliven

Obst: je eine Dose Erdbeeren, Ananas und Aprikosen

Käse: eine (Blech-)Dose Camembert, außerdem Emmentaler und Schweizer Käse in Frischhaltepackungen

Suppen: je eine Dose Ochsenschwanz-, Hühnercreme- und Schildkrötensuppe

Säfte: je eine Dose oder Flasche Grapefruit-, Tomaten- und Orangensaft

Zutaten: drei Dosen Kondensmilch, je eine Tube Tomatenmark, Senf, Mayonnaise und Meerrettich

Damit können Sie schon ein ganzes Festmahl bestreiten, wenn Sie Lust haben. Kartoffeln, Brot und Eier, ebenso Butter, Kaffee und Tee werden Sie ohnedies vorrätig haben, und auch Ihren Vorrat an Reis und Teigwaren sollten Sie so abstimmen, daß er eine außergewöhnliche Belastung vertragen kann. Im übrigen kommt es auch bei Überfällen ganz darauf an, *wer* bei Ihnen plötzlich hereinschneit. Die lieben Verwandten? Die dürfen Sie getrost einspannen, wenn ein Imbiß zubereitet werden oder das Wohnzimmer rasch aufgeräumt werden soll. Ein alter Schulfreund oder Kriegskamerad, an den man sich vielleicht nur noch mit Mühe erinnern kann? Er wird Verständnis dafür haben, daß auch er Rücksicht nehmen muß, wenn er ohne Anmeldung, zumindest ohne vorherigen Anruf, bei Ihnen hereinplatzt. Eine befreundete Familie auf der Durchreise zum Urlaubsziel? Sie wird sicherlich nur für eine oder zwei Stunden bleiben und rechnet bestenfalls mit einer kleinen Erfrischung. Wer immer es sein mag, der Sie überfällt – Sie haben keinen Grund, die Nerven zu verlieren, und wenn Sie wirklich merken, daß irgendeine liebwerte Freundin es sich gar nicht abgewöhnen kann, stets im unpassenden Moment auf der Bildfläche zu erscheinen, können Sie immer noch nach dem Rezept von Ursula von Kardorff verfahren. Eine Dame aus dem Bekanntenkreis der Schriftstellerin setzte jedesmal, wenn überraschender Besuch klingelte, den Hut auf und schlüpfte in den Mantel. Entpuppte sich der Klingler als willkommener Besuch, hieß es: »Ach, *du* bist es! Komm nur rein, die paar Besorgungen kann ich später machen!« Hatte die Dame dagegen keine Lust, sich mit dem Besucher abzugeben, sagte sie höflich, aber bedauernd: »Ach, das ist aber schade! Ich bin gerade auf dem Sprung und kann meine Verabredung nicht aufschieben. Vielleicht paßt es ein andermal?«

Kranke Gäste können dem Gastgeber Sorgen machen, wenn er es übersehen hat, sich auf sie einzustellen. Wer an einer akuten Krankheit leidet, wird natürlich schon von sich aus auf die Zusage auf eine Einladung verzichten. Nicht so einfach verhält es sich mit chronisch Kranken, die einerseits gern einer Einladung Folge leisten, andererseits aber Rücksichtnahme voraussetzen. Wer auf strenge Diät angewiesen ist, sollte sich nicht zum Essen einladen lassen, wer auf Zigarettenrauch allergisch reagiert, sich nicht in die Gesellschaft von Rau-

chern begeben. Im Zweifelsfall ist ein offenes Gespräch zwischen Gast und Gastgeber späterer Verstimmtheit vorzuziehen. Sicherlich wird es keine Schwierigkeiten machen, einem kranken Gast zuliebe einen kleinen »Ausweichimbiß« zuzubereiten und ihm zu vorgerückter Stunde in einem ruhigen Nebenzimmer die Möglichkeit zu einer kurzen Liegepause zu bieten. Im übrigen wird man während der Unterhaltung darauf verzichten, von sich aus das Gespräch auf die Krankheiten zu bringen, es sei denn, der Leidende fängt selbst davon an. – Auf vorübergehendes Unwohlsein der Gäste, plötzlichen Kopfschmerz, eine Magenverstimmung, eine Ohnmacht muß sich der Gastgeber auch dann gefaßt machen, wenn seine Gäste sich für kerngesund halten. Eine Hausapotheke tut gute Dienste, und zwar auch dann, wenn sich einer der Gäste an einem zerbrechenden Glas geschnitten, sich den Fuß verstaucht oder an einer Kerzenflamme die Finger verbrannt hat. Folgende Kombination hat sich bewährt:

- Hansaplast, zwei ca. 6 cm breite Binden, Brandbinde, Watte Zellstoff, Schere.
- Jodtinktur, Rheuma-Einreibemittel, Vaseline, Borwasser, Talkumpuder.
- Schmerztabletten, Aspirin, Mittel gegen Magenübersäuerung (z. B. Natriumbikarbonat, Alka-Seltzer), Kohletabletten, Magenbitter, Pfefferminz- und Kamillentee.

Für den Fall, daß Sie sich nicht mehr selbst zu helfen wissen, wenn sich einer Ihrer Gäste unpäßlich fühlt, müssen Sie dafür sorgen, daß der oder die Betreffende in Begleitung nach Hause gebracht wird. In ernsten Fällen – es könnte jemand von einer Kolik, einem Herzanfall überrascht werden – rufen Sie den Arzt.

Wenn Krankenbesucher kommen, steht ausnahmsweise nicht die Rücksichtnahme auf den Besucher im Vordergrund, sondern die auf den »gastgebenden« Kranken. Leider scheint sich das noch nicht bei allen Krankenbesuchern herumgesprochen zu haben, denn es kommt nur selten vor, daß sich ein Krankenbesucher ganz auf den Patienten einstellt. Lärmende Fröhlichkeit, betuliches Mitleid, lästiges Jammern und unpassende Besuchsausdauer – eins ist für den Kranken so anstrengend und unangenehm wie das andere, wenn er sich auch bemüht,

sich nichts anmerken zu lassen. Wenn Krankenbesucher zu Ihnen ins Haus kommen, sollte sich deshalb ein Familienmitglied darum kümmern, daß dem Patienten nicht zuviel zugemutet wird. Rücksichtsvolle Besucher werden sich vorher erkundigen, ob und wann ihr Kommen erwünscht ist. Sie werden sich beraten lassen, was als Mitbringsel in Frage kommt, und sie werden den Besuch so kurz wie möglich machen. Wenn nötig, muß man den Besuchern die Möglichkeit geben, sich hinterher die Hände zu waschen. Bei ansteckenden Krankheiten im Hause sollte nur in Ausnahmefällen Besuch zugelassen werden. Auch wenn er (in Unkenntnis der Sachlage) schon an der Tür steht, wird man sich dazu entschließen müssen, ihn höflich, aber bestimmt abzuweisen. – Und im Krankenhaus? Hier ist der Patient dem sicherlich gut gemeinten Besucherüberfall noch viel wehrloser ausgesetzt als zu Hause. Wenn er sich überanstrengt fühlt, kann er bestenfalls die Augen schließen und erschöpft in die Kissen sinken, damit andeutend, daß der Besucher besser gehen sollte, oder er kann die Krankenschwester einschreiten lassen. – Besuch am Wochenbett sollten nur die engsten Verwandten machen. Freunde und Bekannte wird man auf spätere Zeiten vertrösten. Sie werden Verständnis dafür haben.

Bei einem Todesfall ist es üblich, daß die engsten Freunde der Familie vor der Beisetzung des Verstorbenen im Trauerhaus einen Kondolenzbesuch machen, der sich auf wenige Minuten beschränken sollte. Oft nimmt ein älteres Familienmitglied den nächsten Angehörigen des Toten die Verpflichtung ab, kondolierende Besucher zu empfangen. Bei einem ausgedehnten Freundes- und Bekanntenkreis der Familie kann man sich dazu entschließen, Kondolenzlisten auszulegen, in die sich die Besucher eintragen, ohne daß sie empfangen zu werden brauchen. In manchen Gegenden ist es noch üblich, die Trauergäste zum Leichenschmaus zu bitten, zum Beispiel in vielen ländlichen Bezirken Bayerns. Es ist Sache der trauernden Familie, dieses Essen auszurichten. Zur Bezahlung tragen oft die Gäste bei. Die engsten Angehörigen des oder der Toten verlassen den Leichenschmaus in der Regel frühzeitig – auf jeden Fall, bevor die alkoholbeschwingte Fröhlichkeit den Schmerz und die Trauer um den Toten überwiegt, was durchaus vorzukommen pflegt.

Ausländer zu Gast können auch Sie morgen haben. Ganz gleichgültig, ob es sich um ein Ehepaar aus der Bretagne oder einen dunkelhäutigen Studenten aus Nigeria handelt – ein ausländischer Gast darf zwar im Mittelpunkt Ihres Gästekreises stehen, das ergibt sich beinahe von selbst, Sie sollten aber streng darauf achten, daß er nicht zur Kuriosität, zum Museumsstück, zur begafften Attraktion wird. Machen Sie es dem Gast leicht, sich einzuleben, setzen Sie aber nicht in jedem Fall voraus, daß er mitteleuropäische Sitten und Gebräuche für das Nonplusultra hält. Der Schriftsteller A. E. Johann erzählt in einem seiner Bücher eine Geschichte, an die man in diesem Zusammenhang denken sollte. Zusammen mit einigen Freunden nahm er vor ein paar Jahren als Zuschauer an einem Negertanz im afrikanischen Busch teil. »Setzen wir uns in den Windschatten!« schlug er seinen Begleitern vor. »Die Schwarzen strömen fürchterliche Dünste aus!« Das geschah – aber der Tanz fing und fing nicht an. Schließlich nahte ein schwarzer Dolmetscher und erklärte, seine Freunde könnten unmöglich tanzen, der Gestank der weißen Männer sei nicht auszuhalten. Ob sie sich nicht auf die andere Seite setzen könnten? – Wenn Sie ausländische

Ausländer, besonders exotische, sollen natürlich im Mittelpunkt stehen! Aber nicht als »seltenes Ausstellungsstück«, sondern als »Menschen«...



Gäste zu einem größeren Besucherkreis bitten, müssen Sie sich über die Verständigungsmöglichkeit Gedanken machen. Der Auslandsgast hat nichts von einem noch so schönen Abend, wenn er weder dem Gespräch halbwegs folgen kann noch einen Unterhaltungspartner findet, der sich in der Sprache des Besuchers zurechtfindet, also auch als Dolmetscher fungieren kann. – Wenn Sie den Speiseplan aufstellen, sollten Sie auf den Gast aus dem Ausland Rücksicht nehmen. Eisbein mit Sauerkraut, Schlesisches Himmelreich und Handkäs' mit Musik sind zwar vorzügliche Gerichte, die zudem Zeugnis von der Vielfältigkeit der deutschen Landesküchen ablegen, einer fremden Zunge mögen sie aber trotzdem merkwürdig vorkommen.

Gäste im Auto sind in unserer motorisierten Zeit keine Seltenheit. Hier soll nicht von gelegentlichen Ausflügen die Rede sein, sondern von längeren Reisen, zu denen Sie vielleicht ein bekanntes Ehepaar, einen Freund der Familie oder eine junge Dame, die schon längst mal in München bei ihrer Tante Olga vorbeischauen wollte, eingeladen haben. Wenn es sich dabei um eine »echte« Einladung handelt, sind Sie für das leibliche Wohl, die Unterbringung, die Unkosten Ihres Gastes voll verantwortlich. Ist Ihr Mitfahrer dagegen nur ein »Transportgast«, sollten Sie zwar ebenso wie im andern Fall die Rücksichten eines Kavaliers am Steuer nehmen, haben im übrigen aber mit der Bezahlung des Mittagessens in der Raststätte, den Kosten der Übernachtung und so weiter nichts zu tun – von einer gelegentlichen Einladung zum Kaffeetrinken abgesehen. Ob es sich um diesen oder jenen Fall dreht, sollte vor Antritt der Fahrt eindeutig festgelegt werden; unter anderem schon deshalb, weil einem immer wieder Leute über den Weg laufen, die Autofahrer von vornherein für Millionäre halten und als selbstverständlich voraussetzen, daß der Mann oder die Frau am Steuer die nebenher anfallenden, nicht immer billigen »Kleinigkeiten« sozusagen mit der linken Hand erledigen. Bei fremden Mitfahrern wird man darauf Rücksicht nehmen müssen, daß nicht jeder ein geübter Langstrecken-Beifahrer sein kann. Häufigere Pausen am Rand der Autobahn oder in einem Gasthaus abseits der Straße erleichtern die Anstrengung der weiten Fahrt – auch wenn der Fahrer selbst die Strecke Dortmund-München normalerweise »in einem Rutsch« herunterzurasen pflegt. – Automobilclubs und Versicherungen

weisen immer wieder darauf hin, daß es sich empfiehlt, fremde Mitfahrgäste vor Beginn der Reise einen Revers unterschreiben zu lassen, der den Autobesitzer für den Fall eines Unglücks von jeder Haftung freistellt. Diese sehr vernünftige Anregung sei hiermit weitergegeben, auch wenn es kaum dazu beitragen dürfte, die Zahl derjenigen Autofahrer zu erhöhen, die sie auch tatsächlich verwirklichen.

Die lieben kleinen Pannen

Es geht nicht ohne sie, auch wenn man jede Kleinigkeit sorgfältig bedacht hat. Also sollte man sich damit abfinden, daß es sie gibt, und sich vornehmen, im entscheidenden Augenblick richtig zu reagieren: mit einem schnellen Entschluß, mit Takt, vor allem aber auch mit Herz. Dann wird auch die unangenehmste Situation viel von ihrer Peinlichkeit verlieren. Was kann man zum Beispiel tun, wenn ...

> ... *ein Weinglas umgefallen ist?* Der Gast wird sich entschuldigen. Es genügt, wenn er es *einmal* tut. Und der Gastgeber, in diesem Fall die Hausfrau, wird ohne große Aufregung den

Wie viele Emmas haben schon wie viele Tabletts fallen lassen? – Die Welt ist nicht untergegangen. Tragen Sie das Malheur mit Humor und Würde!



feuchten Fleck im Tischtuch abtupfen und vielleicht eine frische Serviette, auch eine Papierserviette, darüberlegen. Vielleicht wird sie dabei begütigend sagen, so etwas passiere ihr in Gesellschaft auch immer. So weit wie jene vornehme alte Dame, die in einem solchen Fall flugs ihr eigenes Glas umstieß, braucht sie nicht unbedingt zu gehen.

...jemand eine Fischgräte verschluckt? Meistens wird sich der betreffende Gast gar nichts anmerken lassen. Tut er es doch, so geleitet man ihn am besten in die Toilette, wo er den Versuch machen kann, die Gräte wieder loszuwerden; oder man schlägt ihm vor, ein Stück Brot oder ein paar Kartoffeln zu essen.

...sich die Gäste streiten? Auf keinen Fall einmengen oder Partei ergreifen, noch viel weniger mit den Worten: »Nun seid mal wieder friedlich, Leute!« oder so ähnlich dazwischenfahren, sondern ein anderes Thema anbringen, eine ablenkende Beschäftigung vorschlagen. Noch besser ist es, man läßt es gar nicht erst zum hitzigen Streit kommen, sondern greift schon dann ein, wenn sich die ersten Anzeichen einer Auseinandersetzung zeigen.

...ein Knopf ab- oder ein Kleid aufreißt? Wenn der Gast den Fehler merkt, wird er sich unter Assistenz des Hausherrn oder der Hausfrau zurückziehen, um den Schaden zu reparieren. Nähzeug steht hoffentlich in einem aufgeräumten Zimmer bereit! Hat der Gast nicht gemerkt, was ihm passiert ist, wird ihn der Gastgeber oder die Gastgeberin unauffällig darauf aufmerksam machen, vielleicht auch einer der anderen Gäste.

...jemand sich sinnlos betrinkt? Unter Assistenz nach Hause bringen, ohne daß die ganze Gesellschaft gestört wird! Wenn das nicht notwendig ist, in einem anderen Zimmer für eine Ruhepause sorgen, eventuell mit einer Tasse Mokka untermauert.

...ein Gast sich bei einem Spiel benachteiligt fühlt? Wenn kein Regelverstoß festzustellen ist und gutes Zureden nicht mehr hilft, sollte man das Spiel abbrechen und zu einem anderen übergehen, möglichst zu einem solchen, bei dem der Verärgerte zeigen darf, was er kann.

...Emma das Tablett fallen läßt? Auf keinen Fall vor den Gästen eine Standpauke halten, sondern die Bescherung weg-

räumen lassen und so gut wie möglich für Ersatz sorgen. Eventuell auf den »Notfallvorrat« (Seite 89) zurückgreifen.

Recht und Moral

Ein spezielles »Gästerecht« gibt es neben dem in keinem Gesetzbuch verankerten Gastrecht natürlich nicht. Deshalb ist eigentlich alles in Ordnung, wenn Sie als Gastgeber und mit Ihnen Ihre Gäste sich an die herkömmlichen Formen menschlichen Zusammenlebens, an die Regeln von Gesetz und Moral, halten. Und doch kann bei aller Vorsicht und Voraussicht auch einmal etwas vorkommen, was juristische Probleme aufwirft. Am unkompliziertesten verhält sich die Sache, wenn Sie im eigenen Haus wohnen. Es wird Ihnen zwar nicht gleichgültig sein, ob ein mittelschwer angeheiterter Gast im Bad das Wasser überlaufen läßt, ob er ein Dutzend rohe Eier an die Tapete hinter dem Sofa schmettert oder auf dem Perserteppich Fahrrad fährt, die Behebung des Schadens ist aber Ihre Privatangelegenheit und kostet Ihr Geld, wenn Sie die Angelegenheit nicht für so schwerwiegend halten, daß Sie den Sündenbock regreßpflichtig machen, notfalls mit Hilfe des nächsten Amtsgerichtes.
Anders sieht es in der Mietwohnung aus, zu deren pfleglicher Behandlung Sie sich im Mietvertrag verpflichtet haben. Wer haftet für eine eingeschlagene Fensterscheibe, einen bösen Kratzer im Lack des Türrahmens oder eine bekleckerte Tapete? Dem Hausherrn gegenüber werden Sie als Mieter sich verantworten und je nach dem Wortlaut des Mietvertrages und der Gesetze auch als »Zahlmeister« fühlen müssen. Den Vermieter interessiert es erst in zweiter Linie, wer – fahrlässig oder sogar absichtlich – die Schuld an dem Vorkommnis trägt. In erster Linie sind Sie an der Reihe! Kleinere Schönheitsreparaturen dürften ohnedies laut Mietvertrag von Ihnen zu besorgen sein. Bei schlimmeren Beschädigungen, die über diesen Bereich hinausgehen, werden Sie auf dem Weg der gütlichen Vereinbarung versuchen, den Schadensstifter zur Bezahlung heranzuziehen. Ob Sie in diesem Fall als Mieter überhaupt den Kopf hinhalten müssen, läßt sich nur nach Kenntnis der Sachlage entscheiden. Es könnte sein, daß der Hausherr sich direkt mit dem Untäter auseinanderzusetzen hätte. Ein guter Gast wird ohnehin nicht nur schnellstens und reuevoll für die

Beilegung eines Schadens sorgen, den er verursacht hat, sondern auch noch alles tun, um sich bei Ihnen und dem Hausbesitzer zu entschuldigen. Ein schlechter Gast hingegen – tja, es wird Ihnen niemand die Entscheidung abnehmen, ob es im Einzelfall ratsam wäre, den Kadi zu beanspruchen.

Muß sich der Gastgeber auch für seine Gäste verantwortlich fühlen, wenn im Festestrubel ein Schmuckstück verloren- oder entzweigeht, wenn sich jemand bei einem Spiel verletzt oder das beste Seidenkleid durch Schuld der Bedienung mit fettiger Soße bekleckert hat? Das kommt wiederum ganz auf den Einzelfall an. In der Regel gehört das Verlieren eines Gegenstandes oder die ohne eindeutiges Verschulden Dritter zugezogene Verletzung zum Risiko der Gäste, für einen Fehler des Personals hingegen wird sich der Gastgeber verantworten müssen. Nur selten wird die Situation jedoch so verfahren sein, daß sich Gastgeber und Gast auf den Weg zu ihren Rechtsanwälten machen müssen. Was Ihren Gästen möglicherweise außerhalb der Wohnung, also im Treppenhaus, am Eingang, auf dem Zugangsweg zum Beispiel, zustößt, ist übrigens der Haftung des Hausbesitzers zuzurechnen. Es könnte also vorkommen, daß sich ein Gast am Stacheldrahtzaun vor

»Huch, welch schreckliches Ungeheuer, ich glaube, ich falle in Ohnmacht.«
Hunde, unbeleuchtete Treppen, Stacheldraht usw. können Kummer bereiten...



dem Haus den Mantel zerreißt, auf dem ungestreuten Glatteis ausrutscht und verletzt wird oder so heftig vor dem bissigen Hund des Hausherrn erschrickt, daß ein Herzanfall die Folge ist. Für alle Zwischenfälle dieser Art ist der Haus-, Grundstücks- oder Hundebesitzer haftbar zu machen, und er wird deshalb in der Regel auch eine entsprechende Versicherung abgeschlossen haben.
Mit Hilfe von Paragraphen weit schwieriger zu fassen sind sie Probleme, die sich aus der Lärmbelästigung anderer Hausbewohner ergeben, wenn bei Ihnen ein ausgelassenes Fest stattfindet. Sicherlich ist es theoretisch möglich, daß die so malträtierten Nachbarn die Polizei verständigen und deren Einschreiten gegen den ruhestörenden Lärm verlangen – aber welcher Nachbar, dem auch nur das Geringste an einem guten Verhältnis mit seinen Nebenmietern liegt, wird schon so weit gehen? Also bleibt es beim stummen oder lauten Protest, und eine kräftige Verärgerung ist in jedem Fall das Resultat. Dagegen hilft nur eins: vorher verständigen, wenn es bei Ihnen voraussichtlich lauter als gewöhnlich werden dürfte. Und im äußersten Fall wirkt ein kleiner Versöhnungsbesuch hinterher mit Blumenstrauß, Kognakflasche und freundlichen Worten Wunder.
Noch umständlicher zu umreißen sind die juristischen Hintergründe beim Verhältnis des Vermieters zum Untermieter, der im Gegensatz zum Wohnungsinhaber keineswegs mit seinem Zimmer anstellen kann, was er will. Abgesehen von moralischen Erwägungen ist zum Beispiel die Frage, ob und wie lange ein männlicher Untermieter Damenbesuch empfangen darf, meist Gegenstand von Vereinbarungen vor Beginn der Mietzeit beziehungsweise Gegenstand einer strikten Vorschrift des Vermieters. Ob nun zehn Uhr abends oder ein späterer Zeitpunkt als angemessen für die Entlassung des Besuches festgelegt wurde, immer ist dieser heikle Punkt im Verhältnis des Vermieters zum Untermieter eine Quelle von Ärger und Mißstimmung. Daran ändert sich auch nichts, wenn der Untermieter gelegentlich einmal mehrere Freunde oder Freundinnen zu einem geselligen Beisammensein einlädt, vielleicht sogar über die vorgeschriebene Zeit hinaus, während der geplagte Vermieter, entsetzliche Katastrophen und den Ruin der ganzen Wohnung befürchtend, in seiner Küche sitzt und zittert. Trotz aller Behutsamkeit auf beiden Seiten geht es niemals ganz ohne Reibereien ab.



Wenn Gäste länger bleiben

Nur wenige unter unseren Mitmenschen sind stolze Besitzer einer Zwölf-Zimmer-Villa, eines Gutshofes oder eines kleinen Schlößchens und haben deshalb die Möglichkeit, längere Zeit und in größerem Rahmen Logiergäste bei sich aufzunehmen. In den meisten Fällen bedeutet die Beherbergung von Gästen eine herbe Einschränkung für den Gastgeber. Er und seine Familie werden in ihren alltäglichen Gewohnheiten, in ihrem Tageslauf gestört, alle müssen sich auf den Gast einstellen, auf räumliche Annehmlichkeiten und die Verfügungsgewalt über die Zeiteinteilung verzichten und sich um den Gast und seine Freizeitgestaltung bekümmern. So etwas ist nicht jedermanns Sache, und deshalb gibt es sehr gastfreundliche Familien, die am liebsten täglich Gäste einladen, sich aber mit Logierbesuch nicht anfreunden können. Immerhin dürfte das aber nicht die Regel sein. Bevor man zum Beispiel anreisende Familienmitglieder in einem Hotel unterbringt, wird man lieber eine gewisse Belastung auf sich nehmen, die in diesem Fall dadurch gemildert werden mag, daß die Tante, Nichte oder Großmutter der Dame des Hauses tagsüber ein bißchen bei der Hausarbeit helfen und so einen gewissen Ausgleich schaffen. Ebenso wird man einem guten Freund, der sich nach langen Jahren wieder

einmal sehen läßt, zunächst ein Bett auf der Couch anbieten, bevor man ihn in eine Pension ziehen läßt, denn der Hausherr möchte sich bei ein paar Flaschen Rotspon geruhsam und ausführlich mit ihm aussprechen und nicht an die Mahnung zum Aufbruch denken müssen.

Gemütlich untergebracht werden sollte der Logiergast auch dann, wenn er vielleicht nur eine Nacht bleibt. Früher, als noch ein Fremdenzimmer zum eisernen Bestand jeder durchschnittlichen Wohnung gehörte, war das kein Problem. Oft war es zwar nötig, rasch den Wäschekorb beiseite zu räumen, den ausrangierten Roller des Jüngsten auf den Boden zu bringen, im Schrank Platz für die Kleidung des Gastes zu schaffen und das Bett frisch zu beziehen, aber länger als ein paar Minuten dauerte es in der Regel nicht, bis das Zimmer bezugsbereit war. Heutzutage ist ein Fremdenzimmer bei den meisten Familien unerschwinglicher Luxus. Wohin also mit dem Gast? Meist wird die Couch im Wohnzimmer herhalten müssen, die sich mit ein paar Handgriffen in ein ganz brauchbares Bett verwandeln läßt. Vielleicht verfügt der Hausherr über ein Arbeitszimmer, in dem ebenfalls eine Couch steht oder ein Bett aufgeschlagen werden kann. Auch das Kinderzimmer läßt sich zur Not für ein paar Nächte zweckentfremden, wenn es gelingt, den Sprößling für diese Zeit etwas unbequemer, aber doch brauchbar anderweitig einzuquartieren. Im äußersten Fall tut es eine Luftmatratze, die in jeder beliebigen Ecke Platz hat, oder ein schlichtes Feldbett. Wenn es sich einigermaßen einrichten läßt, sollte die Schlafstelle des Logiergastes nicht gerade in einem Durchgangszimmer aufgebaut werden oder in einem Raum, den die Familienmitglieder schon früh am Morgen brauchen, so daß der Gast gezwungen wäre, um halb sieben, wenn sich die Kinder zum Schulgang rüsten, schon aus den Federn zu steigen. Übrigens, ein Bett allein tut es noch nicht. Zumindest sollte eine Gelegenheit zur Koffer- und Kleiderablage vorhanden sein, eine Steh- oder Nachttischlampe und ein Tischchen oder Hocker als Nachttischersatz. Wenn man dann noch für Blumen im Gastzimmer, für ungefährliche Bettlektüre, einen Obstteller und vielleicht eine Flasche Selterswasser gesorgt hat, wird sich der Gast bestimmt wohl fühlen und den Eindruck bekommen, daß man sich liebevoll um ihn kümmert. – Nicht ganz unwichtig ist die Abstimmung der Badbenutzungszeit. Der Gast muß wissen, wann



Das Gästezimmer kann schon mit einfachsten Mitteln gemütlich eingerichtet werden. Selbst der Ausblick auf die Hinterfront anderer Häuser muß nicht störend sein. Der Gast wird es verstehen, wenn Sie ihm keine glänzende Fernsicht bieten können...

er in Ruhe baden und sich waschen kann; am besten dann, wenn die ins Büro aufbrechenden Familienmitglieder aus dem Haus sind.

Im Hotel um die Ecke oder in der nächsten Pension wird man einen Gast nur dann unterbringen, wenn man damit rechnen muß, daß er hohe Ansprüche stellt und lieber seine Ruhe hat, wenn der einzige als Fremdenzimmer in Frage kommende Raum als Krankenzimmer besetzt oder der Maler zu erwarten ist. Falls der Gast sich rechtzeitig angemeldet hat, sollte man das Pensions- oder Hotelzimmer ebenfalls möglichst frühzeitig bestellen und sich bei dieser Gelegenheit davon überzeugen, ob es ruhig liegt und ausreichend ausgestattet ist. Wenn der Gast eingetroffen ist, begleitet man ihn zunächst zu seinem Quartier. Die Kosten für die Unterbringung trägt der Gastgeber, der nicht vergessen darf, dem Hotel rechtzeitig entsprechende Anweisung zu geben. Nur wenn sich der Gast selbst um seine Unterbringung gekümmert hat, übernimmt er auch die Bezahlung für das Zimmer und alle anderen Kosten.

Der Tagesablauf des Logiergastes wird immer einen Kompromiß zwischen Ihren Familiengewohnheiten und den Wünschen des Gastes darstellen müssen. Oberstes Gesetz ist die Freizügigkeit und möglichst weitgehende Ungebundenheit des Gastes. Nichts wäre verkehrter, als für ihn ein lückenloses Programm aufzustellen, in das er sich eingezwängt fühlen würde. Das beginnt schon beim morgendlichen Frühstück. Man wird es ihm nur dann ans Bett liefern, wenn es ein älterer Gast ist, den man ein bißchen verwöhnen will und der es nach Meinung der Hausfrau verdient, verwöhnt zu werden. Sonst ist es besser, am Abend zuvor den Zeitpunkt für das Frühstück festzulegen, und der Gast wird so höflich sein, sich an diesen Termin zu halten. Der Vormittag könnte zum Beispiel einem kleinen Stadtrundgang gewidmet sein, um den sich der Hausherr kümmert, während die Frau des Hauses das Mittagessen zubereitet. Es wird etwas reichhaltiger und feierlicher ausfallen als sonst und nicht nur aus Suppe und Hauptgericht bestehen, sondern vielleicht um eine kleine, pikante Vorspeise, einen Eisbecher zum Nachtisch und eine Flasche Wein als Tischgetränk erweitert werden. Anschließend sollte man dem Gast – und sich selbst – eine Ruhepause gönnen. Damit auch die Hausfrau etwas vom Logierbesuch hat, könnte man gelegentlich mittags oder abends zum Essen ausgehen oder am Nachmittag gemeinsam einen lange geplanten und immer wieder verschobenen Ausflug zu einem bewährten Waldrestaurant unternehmen. Die Kosten solcher Auswärts-Bewirtungen trägt der Gastgeber, wenn sich der Logierbesuch nicht dazu entschließt, zur Abstattung seines Dankes auch einmal die Gastgeber-Familie einzuladen. – Weitere Vorschläge siehe Seite 104.
Es gibt Logiergäste, die sich so unauffällig in den Tageslauf des gastgebenden Haushaltes einfügen, daß man sie kaum bemerkt – und es gibt andere, die bewußt oder unbewußt die ganze Wohnung auf den Kopf stellen, mit ihren Wünschen und Forderungen die Hausfrau nervös machen und sich zu einer rechten Landplage entwickeln. Ebenso gibt es aber auch Logiergäste, die den Hausherrn für einen Knauser halten und denen es Spaß macht, seine finanzielle Potenz mit immer neuen, überaus höflich vorgebrachten Wünschen auf die Probe zu stellen. Und schließlich gibt es noch den Nassauer-Typ des Logiergastes, der sich fest vorgenommen hat, sein Fahrgeld mit Zinsen wieder herauszuwirtschaften. Je nach der Kategorie des Gastes wird die

Behandlung ausfallen, die man ihm angedeihen läßt. Ein jüngerer Logiergast zum Beispiel, etwa eine auswärts wohnende Freundin der Tochter oder der Lieblingsneffe der Hausfrau, wird sich weniger störend auswirken als ein älterer Schulfreund des Hausherrn, eine befehlsgewohnte Tante oder ein aus Übersee angereister entfernter Verwandter, den die Familie bisher nur brieflich kannte. Jüngere Gäste und weibliche Verwandte werden zum Ausgleich für die durch sie verursachten Unbequemlichkeiten hier und da im Haushalt mithelfen, wenn die Hausfrau darauf Wert legt. Ältere Gäste neigen manchmal dazu, die Wohnung des Gastgebers nur als eine Art Absteigequartier zu betrachten, in dem man billig essen und schlafen kann. Im übrigen gehen sie ihre eigenen Wege, schlafen sich aus, solange es ihnen Spaß macht, halten sich nicht an die Essenszeiten und kommen womöglich abends sehr spät nach Hause. Wenn es sich dabei um Verwandte handelt, wird man sich leichter als bei Bekannten dazu entschließen, mit dem Gast ein ernstes Wörtchen zu sprechen und ihm den Umzug in ein Hotel nahezulegen. – Andere Logiergäste schließen sich ganz im Gegenteil der Familie eng an und erwarten, daß man sie mit immer neuen Attraktionen bedient. Weder das eine noch das andere ist für den Gastgeber ideal, der trotz Logierbesuch gelegentlich allein Luft schöpfen, einen Brief schreiben oder ein Buch zu Ende lesen möchte.

Was kann man unternehmen? Das für den Logierbesuch aufgestellte Programm sollte auf seine Interessen nnd Wünsche eingehen, ohne die zeitlichen und finanziellen Möglichkeiten des Gastgebers zu vernachlässigen. Es gibt Zeitgenossen, die ihre Stadt und engere Umgebung erst kennenlernen, wenn sie einen Besucher von auswärts herumführen müssen. Ein ausführlicher Rundgang oder eine Rundfahrt durch die Stadt sollte schon deshalb zu den wichtigsten Programmpunkten gehören. Dabei beschränkt man sich nicht auf das neue Rathaus, die wichtigsten beiden Kirchen, den Bahnhofsplatz und einen schön gelegenen Aussichtspunkt, sondern bezieht neben den auf Dutzenden von Postkarten abgebildeten Sehenswürdigkeiten auch solche Punkte ein, die vielleicht nicht so berühmt, dafür aber mindestens ebenso typisch für Ihre Stadt sind, zum Beispiel einen schmalen Weg am Bach, der durch den Ort fließt, einen alten Mauerturm der

verfallenen Stadtbefestigung oder einen geruhsam ausgebreiteten Park. Hier weitere Anregungen:

Abendlicher Ausgang ins Theater, in ein Konzert, eine Dichterlesung, ein Kino. Vorher eventuell Abendessen in der Stadt.

Großer Ausflug oder Wanderung in die Umgebung. Hinweg mit Bus oder Bahn, Rückweg zu Fuß, oder umgekehrt. Verpflegung wird mitgenommen.

Baden gehen – ins Freibad oder Hallenbad der Stadt oder in ein landschaftlich reizvoll gelegenes Freibad der Umgebung.

Sportveranstaltungen besuchen, etwa einen Boxkampf, ein Fußballspiel, ein Leichtathletikfest. Die Kinder kommen mit, die Hausfrau darf sich unterdessen zu Hause ausruhen, wenn sie sich nicht für Sport interessiert.

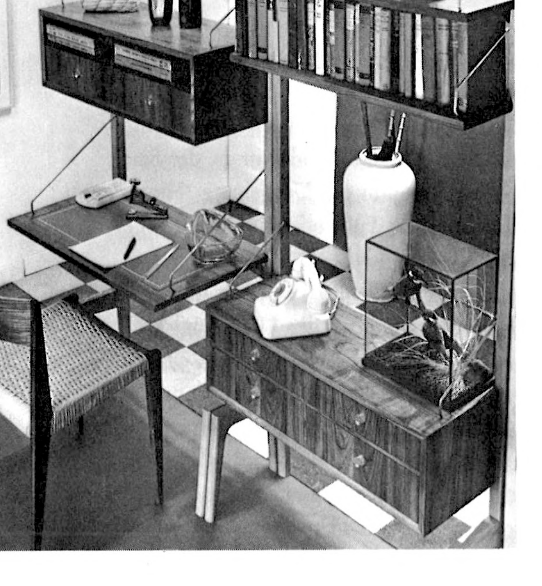
Museumsbesuch, Besichtigung von Kunstausstellungen. Das städtische Heimatmuseum sollte dabei nicht vergessen werden.

Lese- oder Briefschreibstunde zu Hause, eventuell nachmittags vor dem Kaffeetrinken.

Basteln mit den Kindern oder auch mit dem Hausherrn, wenn der Gast daran Freude hat.

Warum dem Gast nicht die Sehenswürdigkeiten der Stadt zeigen ...? Nicht nur einer hübschen Dame, auch älteren Herren wird das Freude machen





Der Logierbesuch möchte sicher auch einmal Briefe schreiben. Schon solch ein kleines Schreibtischchen genügt ihm wahrscheinlich vollkommen

Mithilfe in Haus und Garten, zum Beispiel Reparatur des Geländers an der Kellertreppe, Umpflanzen von Sträuchern. Es gibt Gäste, die sich gern auf diese Weise betätigen.

Weitere Anregungen ergeben sich aus den Liebhabereien des Gastes. Vielleicht ist er ein Büchernarr und möchte einen Spaziergang durch die Antiquariate der Stadt unternehmen? Vielleicht fühlt er das Bedürfnis, sich in den Briefmarkenläden, Antiquitätenhandlungen oder Kunstgewerbegeschäften umzusehen, alte Graphiken auszugraben, Ansichtskarten zu kaufen und die schönsten Punkte der Stadt zu fotografieren? Nicht immer muß er dabei von Familienmitgliedern begleitet werden, obwohl Herr und Dame des Hauses ihm gern mit Rat und Tat zur Seite stehen werden. Oder wie wäre es mit einem gemeinsamen Einkaufsbummel, unter vornehmen Leuten Shopping genannt? Jede Stadt hat auch auf diesem Gebiet ihre Besonderheiten, die der Gastgeber kennen sollte. Und schließlich kann es auch passieren, daß Ihr Gast den Drang verspürt, das Nachtleben Ihres Wohnortes kennenzulernen, von dem er schon so viel gehört hat. Soweit sich das in vertretbaren Grenzen hält, sollten Sie ihm auch diesen Wunsch erfüllen, schon damit Ihr Gast nicht Gefahr läuft, in nicht ganz einwandfreien Lokalen geneppt zu werden. Bei einer nächtlichen Bummeltour durch

Bars, Kabaretts und Tanzlokale wird man sich allerdings vorher einigen müssen, wer die Kosten trägt, die in diesem Fall beträchtlich höher als bei einem Ausgang zum Essen sein werden. Die vernünftigste Lösung wäre, daß jeder für sich bezahlt.

Was lange währt . . . wird bei einem Logierbesuch nicht immer gut. Ein vernünftiger Gast erinnert sich auch dann an den richtigen Zeitpunkt für seine Abfahrt, wenn Sie nicht irgendwo im Flur eine kerbgeschnitzte oder holzgebrannte Tafel mit dem alten Seemannsspruch »Dreedägige Gäste und Fischke, de süht me nit geerne bi Dischke« hängen haben. Drei Tage und Nächte – für die ganze Familie, besonders aber für die Hausfrau, bedeuten sie schon genug Belastung, zusätzliche Kosten, über den Haufen geworfene Zeiteinteilung. Aber was soll man tun, wenn der Gast auch nach Ablauf einer angemessenen Frist keine Anstalten macht, sich auf seine Abreise vorzubereiten? Soll man ihm höflich beibringen, daß man ihn nun genug genossen habe, daß Freundschaften um so herzlicher zu sein pflegen, je seltener man sich sieht, und daß man sich eigentlich nichts Neues mehr zu sagen habe? All das wird man natürlich nicht tun, weil man Höflichkeit und Gastfreundschaft, auch wenn sie über Gebühr ausgenutzt werden, immer noch über Ehrlichkeit stellt. Nur wenn die Grenzen schon sehr kräftig überschritten wurden, wird man sich – bei jungen Gästen und bei nahen Verwandten etwa – dazu entschließen, mit freundlichen Worten darauf hinzuweisen, daß man übermorgen Tante Luise erwarte und deshalb, leider, keine Möglichkeit mehr bestehe, die so gern gewährte Gastfreundschaft auf weitere Tage auszudehnen, weil die Schlafgelegenheit anderweitig belegt werden müsse.



Einmaleins der Festlichkeit



Guten Appetit und wohl bekomm's!

»Die Tafel«, sagt Brillat-Savarin, »ist der einzige Ort, an dem man sich in der ersten Stunde nicht langweilt.« Von dieser Erkenntnis sollten Sie Gebrauch machen und Ihre Gäste recht häufig zu Tisch führen. Es muß nicht immer ein großes Gastmahl sein, davon hat Brillat-Savarin nichts gesagt, ein fröhliches Sonntagsfrühstück oder ein deftiger Dämmerschoppen erfüllen den gleichen Zweck. Und denken Sie daran: Essen macht friedlich, auch der gefährlichste Streithansel vergißt seinen Groll, wenn sich sein Magen füllt, das bescheidenste Mauerblümchen blüht auf, wenn die Fondue bourguignonne ihren Duft in den Raum entsendet, und Onkel Gottlieb, der gestern erst an Montanaktien ein kleines Vermögen verloren hat, wird sich wieder mit der Welt anfreunden, wenn er den Waldorf-Salat Ihres kalten Büfetts gekostet hat. »Nach einem guten Essen verzeiht man allen, sogar den eigenen Verwandten«, so drückte es Oscar Wilde aus.
Edouard de Pomiane, französischer Rundfunkkoch und Kochbuchautor, schlug einmal vor, man solle seine Essensgäste in drei Kategorien einteilen und dementsprechend behandeln:

Gäste, die man liebt. Ihnen soll man ein Essen wie für einen Freund kochen und all seine Liebe in die Kasserolle tun.

Gäste, mit denen man verkehrt. Ihnen gebührt ein »Essen für Bekannte« – man muß versuchen, sie etwas zu überbieten.
Gäste, die man verwünscht, weil man sich verpflichtet fühlt, sie einzuladen. Da man ohnehin kritisiert wird, besorge man für sie ein banales Essen vom Stadtkoch.

Ob Sie sich danach richten wollen, ist Ihre Sache. Aber es mag etwas Wahres dran sein.

Während Essen friedlich und wohlgelaunt macht, trägt das Trinken zur Fröhlichkeit bei, wenn man es mit Vernunft und Verstand betreibt. »Wer nicht am Trinken Freude hat, ist ein Narr«, sagte Euripides. Montesquieu dagegen tat den Ausspruch: »Das Essen ist einer der vier Zwecke des Daseins. Welches die drei anderen sind, darauf bin ich noch nicht gekommen.« Deshalb guten Appetit und wohl bekomm's, wenn Sie Gäste haben; die Möglichkeiten, ihnen vom Morgen bis zum Abend einen guten Happen und einen kräftigen Schluck vorzusetzen, sind vielseitig genug, und es liegt an Ihnen, die richtigen Speisen und Getränke für die richtigen Gelegenheiten – und richtigen Gäste – auszuwählen.

Gastlichkeit vom Morgen bis zum Abend

»Ein Leben ohne Feste ist wie ein weiter Weg ohne Wirtshäuser«, meinte Demokrit. Ein Glück, daß es den ganzen Tag über genug Möglichkeiten gibt, Gäste zum Fest zu bitten, wenn einem danach zumute ist. Ohne große Mühe läßt sich eine Stundenliste zusammenstellen, die dabei helfen mag, die richtigen Festlichkeiten zu den richtigen Zeitpunkten stattfinden zu lassen:

6 Uhr: Weißwurstessen nach dem Faschingsball
7 Uhr: Katerfrühstück
8 Uhr: Familienfrühstück
9 Uhr: Sonntagsfrühstück, Brunch
10 Uhr: Schlachtplatte
11 Uhr: Frühschoppen
12 Uhr: Sektfrühstück
13 Uhr: Mittagessen
14 Uhr: Picknick-Ausflug, Wanderung, Kaffee nach dem Essen
15 Uhr: Kinderfest

16 Uhr: Kaffeeklatsch
17 Uhr: Fünfuhrtee, Tanztee, Teenagerfest
18 Uhr: Cocktailparty
19 Uhr: Dämmerschoppen, musikalischer Abend
20 Uhr: Abendessen, Gartenfest
21 Uhr: Weineinladung, Tanzfest, Herrenabend, Bottleparty
22 Uhr: Imbiß nach der Dichterlesung, einem Vortrag
23 Uhr: Kaltes Büfett nach dem Theater
24 Uhr: Nachfeier nach einem Fest bei anderen, Mokka

Wenn Ihnen jetzt nicht mehr einfällt, zu welchen Gelegenheiten Sie einladen könnten (siehe auch Seite 13), ist Ihnen nicht zu helfen.

ZUM WEISSWURSTESSEN nach dem Faschingsball oder einer anderen Einladung, die sich bis in die frühen Morgenstunden erstreckte, nehmen Sie Ihre guten Freunde mit. Es kann sich auch um andere leibliche Genüsse handeln, wenn Weißwürste nicht greifbar sind: zum Beispiel um eine Tasse Gulaschsuppe, um alle Arten von Fischkonserven oder einen deftigen Heringssalat. Genau läßt sich die Teilnehmerzahl nicht bestimmen, aber zwischen drei und fünf Gäste dürften in der Regel zusammenkommen. Als Getränk ziehen viele erfahrene Feierer ein kühles Pils vor, außerdem käme eine gute Tasse Kaffee oder Fleischbrühe in Frage. Gulaschsuppe und Salat müssen am Abend vorher zubereitet und dann rasch aufgewärmt bzw. aus dem Kühlschrank geholt werden. Dauer: nicht über eine Stunde.

DAS KATERFRÜHSTÜCK, ebenfalls im Anschluß an eine ausdauernde Festlichkeit veranstaltet, bedarf etwas sorgfältigerer Vorbereitung. Die Gäste – zwischen vier und acht im Höchstfall – bringen Sie entweder von einem anderen Fest mit oder laden Sie sich aus den Überbleibseln Ihres eigenen Hausballes zusammen, wenn Sie nicht zu müde dazu sind. Heiße Fleischbrühe, Hühner- oder Gulaschsuppe, dazu die Reste vom Abendimbiß, verlängert um Fleisch- und Fischkonserven, Gurken, eingelegte Heringe und Rührei mit Schinken – das wäre eine von vielen Speisefolge-Möglichkeiten. Dauer bis zu 2 Stunden, dann dürfte sich auch der hartnäckigste Gast nach dem Bettzipfel sehnen.

DAS FAMILIENFRÜHSTÜCK eignet sich wenig für Einladungen. Nur in Ausnahmefällen wird man Gäste bitten, etwa ein Ehepaar, das sich



Haben Sie mit Ihren Gästen lange gezecht? Ein kleines Katerfrühstück verschafft Ihnen die ganze Sympathie Ihrer ausdauernden Gäste

gerade in der Stadt aufhält, ein paar gute Freunde, mit denen man vorher einen ausgedehnten Frühspaziergang unternommen hat oder einen Bekannten, der versprochen hat, anschließend ein bißchen im Garten zu helfen. Der normale Frühstücksspeisezettel mit Brot oder Brötchen, Butter, Marmelade und Honig könnte in diesem Fall um etwas Aufschnitt, Fisch und Käse erweitert werden, außerdem passen ein Glas Orangen- oder Tomatensaft und ein Ei pro Kopf dazu. Nicht über eine Stunde Dauer ausdehnen.

Das Sonntagsfrühstück dagegen darf sich über 2 Stunden erstrecken und sollte immer irgendeine kleine warme Besonderheit bieten: Rührei mit Schinken zum Beispiel, gegrillte Nieren oder Hammelsteaks, je nach Geschmack Haferflockenbrei. Dazu gehören außerdem alle beim Familienfrühstück genannten Zutaten oder eine Auswahl daraus, ferner neben Kaffee oder Tee, die bei keinem Frühstück normaler Prägung fehlen dürfen, zur Auswahl heiße Milch und Kakao. Auch zum Sonntagsfrühstück lädt man nur gute Freunde oder Verwandte ein. Es darf – im Zeichen des arbeitsfreien Wochenendes –

ruhig auch einmal am Sonnabend stattfinden, wenn sich die Hausfrau den Arbeitszeitausfall erlauben kann.

Das Brunch ist eine Abwandlung des Sonntagsfrühstücks, die Frühstück (engl. *Br*eakfast) und Mittagessen (L*unch*) vereinigt und der Hausfrau sehr lieb ist, weil dabei eine Mahlzeit eingespart wird. Sollte an einem Sonn- oder Feiertag stattfinden, beginnt so spät, daß der mittägliche Eßtermin »überspielt« wird und ausfallen kann. Zum Brunch lädt man nur einen ausgewählten, kleinen Gästekreis ein. Der Speisezettel ähnelt dem des Sonntagsfrühstücks. Je nach Geschmack kann man den Anteil der warmen Speisen noch erhöhen – ein rasch durchgebratenes oder gegrilltes Lendenstück, ein deutsches Beefsteak, vielleicht auch ein paar knusprige Bratkartoffeln oder Pommes chips dürften dankbar begrüßt werden. Auf keinen Fall sollte Obst beim Brunch fehlen: etwa pro Gast eine halbe Grapefruit, ein paar Weintrauben oder ein Tellerchen mit Obstsalat. Wer nach dem Kaffee einen Weinbrand oder Kirsch trinken will, sollte nicht gehindert werden.

Die Schlachtplatte ersetzt ein vollständiges Mittagessen (siehe auch Seite 140), wird aber das Frühstück in der Regel nicht überflüssig machen. Da nicht jeder ein Freund von sehr deftigen, fettigen Genüssen ist, sollte man schon bei der Einladung des (kleinen) Gästekreises auf den Speiseplan hinweisen. Zur Schlachtplatte mit Wellfleisch und frischen Blut- und Leberwürsten gibt es Bauernbrot, Sauerkraut (keine Kartoffeln!), Bier und Steinhäger. Vorher kann man eine Tasse Fleisch- oder auch Wurstbrühe servieren. Dauer bis zu 2 Stunden, wenn sich nicht ein ausgedehnter Frühschoppen anschließt.

Der Frühschoppen ist meistens Männersache, muß es aber nicht unbedingt sein. Je nach Gusto und Landschaftsbrauch lebt er in der Hauptsache von jungem, spritzigem, nicht zu schwerem Wein oder von Bier mit Einlagen von zwei oder drei »Klaren«. Ein ausgewachsener Imbiß wird in der Regel nicht dazu gereicht, wohl aber ein abwechslungsreiches Sortiment aus Salz- und Käsestangen, salzigem Gebäck, Laugenbrezeln und dergleichen. Auch Käsewürfel und Gurkenscheiben sind beliebt, und wer sich stärker anstrengen will, gibt ein paar belegte Brote, einen Wurstsalat oder eine kleine Käseplatte. In Süd-

deutschland bevorzugt man Weißwürste, Leberkäse oder auch einen vorschriftsmäßig geschnittenen Radi zum Frühschoppen.

Das Sektfrühstück ist eine hochoffizielle Angelegenheit und steigt zum Beispiel im Anschluß an die kirchliche Trauung bei einer Hochzeit, an eine Taufe oder bei einem Jubiläum, und zwar in der Regel dann, wenn man die in Frage kommenden Gäste aus irgendeinem Grund nicht zum aufwendigen Mittag- oder Abendessen einladen möchte. Im Gegensatz zum normalen Frühstück bedient sich der Gast nicht selbst, sondern bekommt fertige Gerichte serviert und Getränke eingeschenkt. Der Tisch wird festlich gedeckt und mit Blumen geschmückt, zum Sekt paßt eine weiße Damastdecke am besten. Wenn man es ganz feierlich machen will, bietet man zu Beginn ein Glas Sherry, Malaga oder Wermut an – keinen Cocktail! –, reicht dann ein paar tafelfertige Appetithäppchen, vielleicht etwas Geflügelsalat, ein raffiniertes kleines Omelett, einen Hummercocktail oder Sandwiches mit Kaviar, serviert ein oder zwei Gläschen Sekt dazu und schließt das Frühstück mit ein paar Süßigkeiten – Konfekt, Kekse, Plätzchen – ab. Es gibt weder Kaffee vorher noch Eis hinterher, man sollte sich aber auf alkoholfeindliche Gäste einrichten und sicherheitshalber heiße Fleischbrühe oder Orangensaft bereithalten. Das Sektfrühstück dauert 1 bis 1½ Stunden, es kann auch schon gegen 11 Uhr beginnen, wenn zum Beispiel die kirchliche Trauung dementsprechend endet. Falls es nur eßfertige Häppchen gibt, also keine Salate oder warmen Speisen, kann das Frühstück auch ohne gedeckten Tisch ablaufen.

Das Mittagessen vereint in der Regel einen Gästekreis zwischen acht und zwölf Personen. Da es vom ganzen Haushalt des Gastgebers einen erheblichen finanziellen und arbeitstechnischen Aufwand erfordert, wird man sich nur dann zu einer solchen Einladung entschließen, wenn sich ein familiärer Anlaß ergibt (Hochzeit, Taufe, Geburtstag, jahreszeitliches Fest) oder die Notwendigkeit zu einer Gegeneinladung besteht. Im zweiten Fall wird man allerdings in der Regel ein Abendessen vorziehen. – Ein Mittagessen bleibt normalerweise, also wenn es sich nicht gerade um eine Silberhochzeit oder ein feierliches Familientreffen handelt, auf drei Gänge – Suppe oder Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise – beschränkt. Menüvorschläge:

bürgerlich: Kraftbrühe, Rouladen mit Salzkartoffeln, Kirschkompott.
festlich: Hühnercremesuppe, Kalbsnierenbraten mit Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei, Zitronencreme.
feiertäglich: Aal auf Toast, Rehrücken mit Spätzle und Preiselbeeren, Cassata.

Als Tischgetränk kommt wahlweise ein leichter Weißwein oder Bier in Frage, zum Rehrücken lieber ein roter Landwein. Eine Tasse Kaffee hinterher kann nicht schaden, gehört aber nicht unbedingt dazu. Bei einem regulären Mittagessen kann man getrost auch ein landschaftliches Spezialgericht auf den Tisch bringen – etwa eine Hamburger Aalsuppe, schwäbische Leberspätzle, ein bayerisches Pichelsteiner Fleisch oder Teltower Rübchen mit Kastanien. Dazu wird man sich aber nur dann entschließen, wenn man weiß, daß die Gäste die Spezialität auch goutieren.

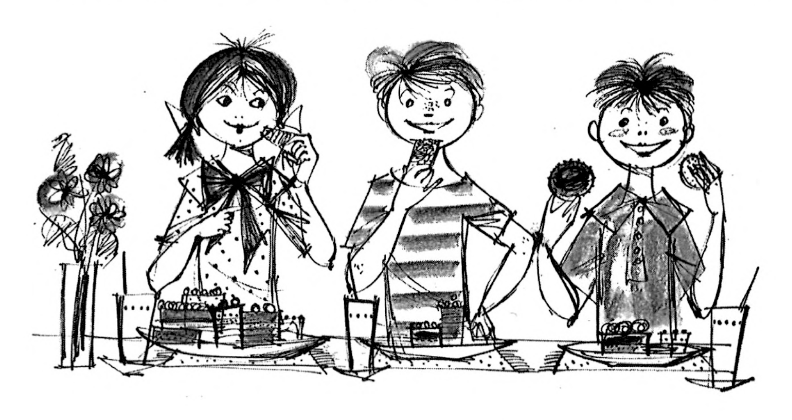
Da die Herren der Schöpfung die Mittagszeit häufig in der Betriebskantine oder in einem Stadtrestaurant zu verbringen gezwungen sind, sollte sich die Damenwelt getrost hin und wieder zu einem Damenlunch treffen. Dazu ist kein ausgewachsenes Menü erforderlich, sondern lediglich eine warme Eingangs-Mahlzeit, zum Beispiel ein Omelett mit Pilzen, Rühreier mit Tomaten, Kalbfleisch-Pasteten oder einfach angewärmte Würstchen oder Rostwürstchen mit Kartoffelsalat. Ein Lunch dauert in der Regel nicht länger als eine Stunde, beim Mittagessen wird man etwas länger zusammenbleiben. – Vorschläge für ein großes Festmahl, die sich auch für ein besonders umfangreiches Mittagessen eignen, auf Seite 127.

Die Kaffeestunde nach dem Essen bietet Ihrem Gatten, verehrte Leserin, eine gute Möglichkeit, zwei oder drei Geschäftsfreunde mitzubringen, mit denen er in der Stadt zu Mittag gegessen hat, denen er aber vor dem Abschluß des geschäftlichen Pensums eine Ruhestunde in privater Umgebung bieten möchte. Geboten wird ein duftender Kaffee oder ein Mokka aus der Kaffeemaschine, dazu Sahne, Zucker und eventuell ein Glas Kirschwasser, Kognak oder Cointreau. – Wenn es die räumlichen Verhältnisse zulassen, werden Sie den Kaffee nicht in der Eßecke oder dem Eßzimmer, sondern im Wohnzimmer, auf dem Balkon oder der Terrasse servieren.

Der Picknick-Ausflug ist nicht an eine bestimmte Tageszeit gebunden. Sie werden sich dabei nach Jahreszeit und Wetter richten müssen. Angenommen, Sie treffen sich mit ein paar guten Freunden oder Freundinnen gegen 14 Uhr, dann wären etwa zwei Stunden für den Anmarschweg oder die vorausgehende Wanderung, vielleicht auch für eine Spritztour mit dem Wagen, anzusetzen. Gegen 16 Uhr, wenn der Bestimmungsort erreicht ist, findet an einem tunlichst vorher festgelegten Platz das Picknick im Freien statt, es sei denn, Sie landen in einem Waldrestaurant, einem schön gelegenen Rasthaus oder im Kurparkcafé eines nahegelegenen Kurorts. Ein festes Programm läßt sich dafür nicht vorschlagen. Der Rückweg wird mit dem Bus oder der Bahn angetreten, wenn Sie sich nicht selbst motorisiert haben. – Zu einem richtigen Picknick gehört ein Picknickkorb oder -koffer mit dem notwendigsten Geschirr und der vorbereiteten Mahlzeit, die zum Beispiel kaltes Geflügel, belegte Brote, einen zarten Salat und Süßigkeiten umfassen könnte.

Das Kinderfest gehört zu den reinen Nachmittagsveranstaltungen. Man wird bei jüngeren Teilnehmern gegen 15 Uhr beginnen, bei älteren bis zu zwei Stunden später. Die Gästezahl richtet sich nach Jahreszeit und räumlichen Voraussetzungen. Im Sommer können Sie im Garten oder auf der Terrasse ohne große Schwierigkeiten bis zu 12 oder 15 junge Besucher bewirten, im Winter, wenn Mahlzeiten

Kinder sind ausgesprochen dankbare Gäste. Ein paar Leckerbissen und hübsche Spiele lassen den Tag für sie zum großen Ereignis werden...



und Spiele im Zimmer stattfinden müssen, möglichst nur 8 oder 10. – Bei der Betreuung helfen die älteren Geschwister. Der Speisezettel könnte Kakao und Kuchen vorsehen, später gibt es belegte Brote, zum Schluß Obstsalat oder Pudding. Kleinere Kinder werden meist vor Einbruch der Dämmerung von Eltern oder Geschwistern abgeholt. Bei älteren Gästen kann man es so einrichten, daß die abholenden Mütter oder Väter noch ein Stück vom Spielprogramm zu sehen bekommen, eventuell bei einem Glas Bier oder Wein.

Kaffeeklatsch ist zwar eine etwas abwertende, in der Regel aber durchaus zutreffende Bezeichnung für die nachmittägliche Kaffeegesellschaft, das Damenkränzchen, das Kaffeestündchen oder wie man diese Gastlichkeitsform sonst noch nennen mag. Sie ist seit jeher dem weiblichen Geschlecht vorbehalten, Männer haben nichts dabei zu suchen und überdies zu dieser Stunde auch gar keine Zeit, sich an den gedeckten Tisch (einfarbige Decke, buntes Geschirr, Blumen) zu setzen. Im Sommer findet die Kaffeestunde im Freien oder auf dem Balkon statt, im Winter im Zimmer. Man tischt außer Kaffee in genügenden Mengen, Sahne und Zucker verschiedene Kuchensorten auf: etwa eine Torte, einen Obstkuchen und etwas trockenen Kuchen oder Plätzchen. Schlagsahne gehört dazu, gegen Ende wird auch ein Likör oder Schnaps nicht verschmäht. Der Übergang zu Wein ist nicht üblich. Mehr als 8 Teilnehmerinnen sind nicht zu empfehlen, in der Regel werden es 5 oder 6 sein. Wenn Ihnen der übliche Kaffeeklatsch zu langweilig geworden ist, können Sie es zur Abwechslung auch einmal mit einer holländischen »Koffietafel« versuchen. Zum Kaffee mit Sahne und Zucker gibt es dabei keinen Kuchen, sondern belegte Brote, wobei der Belag vom Fisch über alle Wurst- und Fleischarten bis zum Käse alles umfassen darf, was Ihnen in den Sinn kommt.

Der Fünfuhrtee, im Gegensatz zur Kaffeestunde duftiger und weniger kompakt, bietet die Möglichkeit, sowohl Damen als auch Herren einzuladen, und zwar selten weniger als drei und mehr als zehn. Üblicherweise werden außer dem Tee, zu dem Würfel- oder Kandiszucker, Sahne, Rum und Zitronenscheiben serviert werden sollten, keine umfangreichen kulinarischen Genüsse angeboten, von ein paar Plätzchen abgesehen. Die Sitte, mit Kuchen anzufangen und später zu

belegten Brötchen überzugehen, verträgt sich nicht mit der Transparenz und der Dämmerungsstimmung einer Teestunde, während der es weniger auf handfeste Speisen als auf geruhsame, nicht zu problemgeladene Gespräche ankommt. Der Tee sollte von der Hausfrau eingeschenkt werden, die dabei auf ihrem Platz bleibt. Die leeren Tassen werden zu ihr hinübergereicht, die vollen wandern denselben Weg zurück. Im Gegensatz zur Kaffeestunde, wo die gefüllte Kanne ruhig weitergegeben werden darf, bleibt die Teekanne bei der Gastgeberin stehen. Allzu ernst braucht man diesen Brauch nicht zu nehmen.

Der Tanztee führt seinen Namen heute zu Unrecht, weil keinem Menschen einfallen würde, bei dieser Gelegenheit Tee zu servieren, wenn er sich nicht gerade einer Teestunde anschließt, wie es früher oft der Fall gewesen sein mag. Eigentlich sollte diese Festlichkeit besser »Tanznachmittag« heißen. Serviert werden Erfrischungsgetränke mit geringem Alkoholgehalt – zum Beispiel Coca mit Rum, leicht alkoholische Milchmischgetränke, Fruchtsäfte – oder auch zwischendurch einfache Cocktails. Es gibt kleine Appetithappen, mit Zahnstochern aufgespießt, daneben Plätzchen und Salzstangen. Die Musik stammt vom Plattenspieler oder aus dem Rundfunk. Die Gästezahl bleibt auf 8 bis 10 beschränkt. – Früher spielte der »Tanztee mit Schleppe« eine große Rolle. Er hieß nicht etwa so, weil die Damen mit langen Schleppkleidern erschienen, sondern weil sich der »Tee« oft bis in den Abend hineinschleppte, wenn die jungen Herren besonders tanzfreudig waren, und schließlich bei Wein und einem schnell hervorgezauberten Imbiß endete. An die Stelle des Tanztees mit Schleppe ist heute das Teenagerfest getreten.

Das Teenagerfest sollte der Jugend allein gehören. Die erwachsenen Gastgeber (und Kostenträger) halten sich bescheiden im Hintergrund, wenn sie sich davon überzeugt haben, daß die Vorbereitungen reibungslos und angemessen getroffen wurden. Die Tochter oder der Sohn des Hauses laden ein, kümmern sich um die Beschaffung der Getränke und Speisen, sorgen für heiße oder kühle Musik, räumen, falls nötig, die Wohnung um und sind für den Ablauf des Festes verantwortlich. Erfrischungsgetränke haben den Vorzug, im Sommer kann aber ruhig eine leichte Bowle geboten werden. Zwischendurch

Teenager wollen gern unter sich sein, und sie haben ihre eigenen Regeln und Geschmacksnoten. Wie wäre es mit einem kalten Büfett?



gibt es belegte Brote, vielleicht auch eine große Schüssel Geflügelsalat. Meist beschränkt man sich auf *ein* Zimmer, das bis auf die schwersten Möbel und ein paar an den Wänden verteilte Sitzgelegenheiten ausgeräumt wurde. Die jüngeren Geschwister des jugendlichen Gastgebers dürfen zu Beginn des Festes für eine Viertelstunde auf der Bildfläche auftauchen, haben aber dann unter den Größeren nichts mehr zu suchen. Mehr als zwölf bis vierzehn Gäste sollten eine Teenagerparty nicht bevölkern, wenn die Raumverhältnisse das nicht gerade verlangen. Wenn die Tanzpaare nicht »aufgehen«, ist das nicht so schlimm. Lieber sollten es ein oder zwei männliche Teenager zuviel sein als weibliche. Die Dauer eines solchen Festes wird man mit drei bis höchstens vier Stunden ansetzen können.

DIE COCKTAILPARTY, eine Nachkriegserrungenschaft der bundesdeutschen Gastlichkeit, stammt aus Amerika. Allein in Washington finden alljährlich rund 50000 Partys dieser Art statt. Die Gäste kom-

men mit leeren Mägen, der ausgeschenkte Alkohol kann deshalb rasch und kräftig wirken. Erfahrene Cocktaileinlader spekulieren auf diese Tatsache. Sie bieten gleich zu Beginn kräftige, »kurze« Drinks an, die den Gästen zu Kopf steigen, und rechnen damit, daß dieser schnellen Wirkung wegen niemand mehr als zwei oder drei Cocktails trinken wird. Aus demselben Grund ist man bei der Cocktailparty mit den kulinarischen Genüssen sparsam. Der raschen Enthemmung entspricht die Gelöstheit der Atmosphäre, das unformelle Durcheinander, die Zwanglosigkeit der Kontaktaufnahme – es gibt weder einen pünktlichen Anfang noch ein pünktliches Ende, weder eine formgerechte Vorstellung neu eintreffender Gäste, die sich lediglich bei der Hausfrau oder dem Hausherrn »anmelden«, noch etwa mitgebrachte Blumensträuße, weder irgendein »Programm« noch eine aufwendige Bedienung. Die Cocktails werden in gefüllten Gläsern herumgereicht, man beschränkt sich auf wenige, nicht zu kompliziert zu mixende Sorten, etwa einen Manhattan, Martini oder Ohio, darf aber ebensogut Sekt mit Orangensaft oder eine kalte Ente anbieten. Für die Versorgung mit Appetithappen bietet sich das kalte Büfett an. Auf einem sauber gedeckten Tisch baut man Platten mit Snacks und Canapés, winzigen belegten Brötchen, Salaten, appetitlichen Spießchen und Obst auf. Falls nötig, stellt man Teller dazu und sorgt für Bestecke, Papierservietten und Vorlegegabeln und -löffel. Jeder bedient sich selbst, gegessen und getrunken wird im Stehen. An der Kunst, in der einen Hand Teller und Besteck, in der anderen Glas und Zigarette balancieren und sich dabei auch noch unterhalten zu können, erkennt man den erfahrenen Cocktailer. Am besten eignen sich zwei nebeneinander liegende große Zimmer, die bis auf die nötigsten Abstellmöglichkeiten für Gläser, Aschenbecher, Teller und Kerzen und das kalte Büfett ausgeräumt werden. Keine Stühle oder Sessel! Die Gästezahl ist praktisch unbegrenzt, weil das ständige Kommen und Gehen für einen raschen Gäste-Umschlag sorgt. In der Einladung wird man neben der Anfangszeit auch den vorgesehenen Schlußtermin angeben, damit Gäste, die erst später kommen wollen, sich darauf einrichten können. Daß zum Schlußzeitpunkt auch wirklich Schluß ist, kommt allerdings selten vor. Cocktail-Gastgeber tun deshalb gut daran, sich auf etwaige »Restgäste« einzurichten, mit denen der »angebrochene Abend« zu Ende gefeiert wird. – Gäste, die sich verabschieden wollen,

bedanken sich nur beim Gastgeber und fangen kein allgemeines Abschiednehmen an. – Garderobenablage und Toilettenkennzeichnung sollten so geregelt werden, daß sich auch solche Gäste leicht zurechtfinden, die zum erstenmal bei Ihnen sind.

Der Dämmerschoppen in einer gemütlichen Ecke Ihrer Wohnung, im Sommer auch auf dem Balkon oder der Terrasse, führt gleichgestimmte Seelen zusammen, die zwischen die Mühsal der Tagesarbeit und den Feierabend ein freundliches, gelockertes Zwischenspiel legen wollen. Es kann sich dabei um eine reine Männerangelegenheit handeln, das soll aber keine bindende Vorschrift sein. Man deckt ländlich-bunt, noch besser deckt man überhaupt nicht, wenn man über einen Tisch mit blanker, unempfindlicher Holzplatte verfügt. Die Teilnehmerzahl schwankt zwischen vier und sechs, selten wird man einen größeren Gästekreis zu diesem unkomplizierten Beisammensein bitten. Serviert werden deftige, aber nicht zu umfangreiche Speisen – zum Bier etwa eine Schinkenplatte mit rohem oder gekochtem Schinken, Paprikaspeck, Hartwurst, Radieschen und Senf oder Meerrettichschaum; zum Wein Käsestangen und Käsegebäck, vielleicht auch eine vielseitige Käseplatte mit Gervais, Camembert, Roquefort, Edamer Käse, Emmentaler und Gruyère, garniert mit Salzstangen oder -brezeln und Radieschen. Länger als zwei Stunden sollte ein Dämmerschoppen keinesfalls dauern.

Der musikalische Abend vereint Gleichgesinnte zur Hausmusik oder zu einem Schallplattenkonzert. Nach den musikalischen Genüssen serviert man einen Imbiß und Wein. Siehe auch Seite 64.

Das Abendessen kann kalt oder warm serviert werden, der Gästekreis bleibt im Gegensatz zum aufwendigen Festmahl (Seit 127) auf sechs bis höchstens acht Personen beschränkt. Ein warmes Essen wird in der Regel aus drei Gängen – Suppe oder Vorspeise, Hauptgericht, Nachspeise – bestehen, ein kaltes Essen kann mit einer Tasse Suppe beginnen, zu kalten Platten und Salaten überleiten und mit einem Obstsalat ausklingen. Wenn die Tafel aufgehoben wurde, trifft man sich im Wohnzimmer zum Wein. Später kann man noch ein Täßchen Mokka servieren.

Die abendliche Gartenparty muß sorgfältig geplant werden, wenn sie gelingen soll. Leider läßt sich einer der wichtigsten Faktoren, das Wetter, nur sehr unvollkommen einplanen. Man wird also versuchen müssen, den Beginn einer längeren Schönwetterperiode zu erspüren und muß auch dann noch relativ kurzfristig einladen.
Da man trotzdem vor einem Regenguß nicht gefeit ist, muß man sich sicherheitshalber darauf einrichten, daß das Fest bei Regen auch im Haus stattfinden kann. Als Getränk für die – je nach Größe des Gartens und der Terrasse – acht bis zwanzig Gäste bietet sich eine Bowle oder kalte Ente an. Der Imbiß könnte entweder als kaltes Büfett aufgebaut werden – Vorschläge auf Seite 125 – oder dem Gartengrill entstammen, wo man Steaks und Würstchen grillt, die mit pikanter Soße oder Senf serviert werden. Den Garten kann man mit Lampions und Sparlichtern dekorieren. Da die notwendige Lautstärke der musikalischen Untermalung zu Schwierigkeiten mit den Nachbarn führen könnte, wird im Wohnzimmer oder auf der geschützten Terrasse getanzt, die man mit einem Stragulateppich bedeckt, wenn ihr Boden zu rauh ist. Den eingeladenen Damen sollte man nahelegen, sich eine warme Jacke oder einen Schal mitzubringen, damit sie nicht frieren, wenn es zu vorgerückter Stunde kühl wird. Oft setzt sich ein Gartenfest später im Zimmer fort, woran man bei der Planung denken sollte.

Die Weineinladung nach dem Abendessen ist neben der Cocktailparty die beliebteste Form der Gastlichkeit. Sie ist an keine bestimmte Gästezahl gebunden. Wenn sich *eine* Gesprächsrunde ergeben soll, wird man nicht mehr als acht Gäste bitten, bei großzügigeren Raumverhältnissen dürfen es auch mehr sein. Neben Rot- und Weißwein, für Alkoholgegner auch Fruchtsaft, bietet man kleine Knabbereien (siehe Seite 38) an, zu vorgerückter Stunde außerdem einen Imbiß aus belegten Broten. Wenn Sie nicht auf die »Einheitsbrötchen« zurückgreifen wollen, können Sie unter folgenden Vorschlägen wählen:

- Gulasch-, Hühner- oder Gemüsesuppe (Borschtsch, Minestrone).
- Auf dem Grill oder in der Pfanne gebratene kleine Schweins- oder Kalbswürstchen.
- Kaltes Hühnerfleisch, mit Salatblättern auf einer großen Platte garniert. Weißbrot dazu.



Zu einem zünftigen Herrenabend gehören in vielen Fällen Kartenspiele. Ansonsten: ein Glas Bier, Fleischsalat, Käsegebäck, Rauchwaren... Sie sind ja so bescheiden, die Herren der Schöpfung

- Kleine, rasch gegrillte Spießchen mit fünfmarkstückgroßen Stücken Rind- und Schweinefleisch, Speck, Tomaten, Zwiebeln und Paprika.
- Geflügelsalat, dazu butterbestrichenes Weißbrot.
- Fondue bourguignonne: kleine Rindfleischwürfel – an Fonduegabeln aufgespießt –, die (im Wohnzimmer) in der kupfernen, ölgefüllten Fonduepfanne durchgebraten werden. Dazu eine Paprikasoße und Weißbrot.
- Welsh rarebits: überbackene Käsebrötchen.

Wann eine Weineinladung endet, ist nicht vorauszusehen. In der Regel wird sie sich über Mitternacht hinaus ausdehnen.

Das private Tanzfest setzt großzügige Raumverhältnisse und Improvisationstalent voraus. Vorschläge auf Seite 164.

Der Herrenabend ist für das männliche Geschlecht, was der Kaffeeklatsch für die Damen darstellt. Die Hausfrau wird sich zwar um die Vorbereitungen kümmern und vielleicht zu Beginn der Festlichkeit für eine halbe Stunde zu sehen sein, dann sollte sie sich aber auf den Rückzug begeben – in der Regel ohne Verabschiedung, die als Aufbruchssignal aufgefaßt werden könnte. Wenn es sich um einen Skat-

abend handelt, steht die Teilnehmerzahl fest. Bei einem handfesten Männergespräch ist man nicht an Grenzen dieser Art gebunden, aber mehr als sechs Teilnehmer werden es selten sein. Auf zierliche Tischdekorationen wird kein Wert gelegt, eher schon auf eine unempfindliche Tischplatte, auf genügend Abstellmöglichkeiten, Aschenbecher, Untersetzer und Rauchwaren. Es gibt Bier und Steinhäger oder auch Wein, der Imbiß, von der Hausfrau im Kühlschrank oder der Speisekammer deponiert, sollte kalt sein und keine männlichen »Aufbereitungsarbeiten« verlangen. Teller und Bestecke, dazu Papierservietten, stehen im Wohnzimmer bereit.

Die Bottleparty setzte sich in Deutschland durch, als auch der gutwilligste Gastgeber nicht genug Trink- und Eßbares auftreiben konnte, um eine größere Gästezahl zu bewirten: in den Jahren vor der Währungsreform. Auch heute wird man sich hin und wieder an diese Form der Gastlichkeit erinnern, wenn junge Leute einen größeren Gästekreis einladen wollen, finanziell aber nicht dazu in der Lage sind, wenn eine größere Faschingsfeier improvisiert werden soll oder – wie in Amerika vielfach üblich – wenn zu einer Hauseinweihungsfeier eingeladen wird. Im letzten Fall gehen die Gäste

In schlechten Zeiten machte man aus der Not eine Tugend, indem man Bottlepartys erfand. Warum sollten wir den hübschen Einfall nicht pflegen?



davon aus, daß die Bauherren auch den letzten Pfennig in das Haus gesteckt haben, man ihnen also das Einweihungsfest erleichtern sollte. – Bei einer Bottleparty sind die Gäste verpflichtet, je eine Flasche Trinkbares und einen Beitrag zum Imbiß mitzubringen. Damit die Speisekarte nicht zu bunt wird, kann man vorher freundlich darauf hinweisen, an welchen Festbeitrag man gedacht hat – an eine Flasche Rot- oder Weißwein, an eine kleine Dose Fisch, an etwas Käse oder Aufschnitt zum Beispiel. Bei der Imbiß-Zubereitung aus dem Mitgebrachten helfen ein paar weibliche Gäste mit. Der Hausherr sorgt für die Getränkeverteilung. Entsprechend der ungezwungenen Einladungsform gibt es bei der Bottleparty meistens keine geschlossene Sitzrunde, sondern nur ein paar an den Wänden verteilte Sessel oder Stühle, von denen nach Belieben Gebrauch gemacht werden kann. Sitzende Gesprächsgruppen und Stehkonvente sind ebenso möglich wie ein Tanz zwischendurch, eine harte Diskussion auf den Treppenstufen oder eine besinnliche Unterhaltung unter der Stehlampe.

Nach der Dichterlesung, einem Vortrag, einer Fernsehsendung trifft man sich gern für eine oder zwei Stunden, um das Gehörte oder Gesehene zu diskutieren. Warum sollen Sie ein paar gute Bekannte oder Freunde nicht schon vorher zu einem solchen »Anschlußabend« einladen? Ein kleiner kalter Imbiß wird vorbereitet, dazu trinkt man ein Glas Wein oder Bier, eventuell auch Sekt mit oder ohne Orangensaft oder einen Sektcocktail. Zu lange darf sich dieses Beisammensein nicht ausdehnen, zumal es spät beginnt; eventuell kann man vorher auf die »eingeplante« Dauer hinweisen. Das wird Ihnen in diesem Fall niemand übelnehmen. – Wenn Ihre Wohnung zu weit draußen liegt, kann eine solche Einladung auch in einem netten Restaurant, einem Weinlokal oder einem Café stattfinden.

Nach dem Theater Gäste? Wenn eine Mammutoper auf dem Programm stand, wird das nicht immer zu empfehlen sein. Aber nach einem Theaterstück durchschnittlicher Länge bleibt noch genug Zeit und Frische. Einem kleinen Imbiß – besser einem kalten Büfett, das vorher zusammengestellt wurde – steht also nichts im Wege. Hier ein paar Anregungen für das Büfett, das auch bei anderen Gelegenheiten in kleiner oder erweiterter Form aufgebaut werden kann:

Salate: Spargel-, Tomaten- oder Paprikasalat, Geflügel-, Gemüse-, Hummer-, Wurst- oder Fleischsalat, Obstsalat.

Aufschnittplatte mit kaltem Braten, verschiedene Wurstsorten und Schinken, eventuell erweitert um einen Rehrücken und kalte Pasteten. Käseplatte mit verschiedenen Sorten.

Kleine Appetithappen: gefüllte Eier, Schinkenröllchen mit Spargel, Lachsröllchen mit Meerrettich, Aalstückchen auf Toast.

Soßen: Mayonnaise, Cumberlandsoße, Remouladen-, Teufelssoße.

Brötchen oder Weißbrot, Butter(kugeln).

Platte mit kleinen Schälchen, gefüllt mit gehackten Zwiebeln, Paprikapulver, Kapern, Oliven und Anchovisfilets.

Für das kalte Büfett reserviert man einen an die Wand gerückten großen Tisch. Es kann sich auch um eine Anrichte oder einen Schreibtisch handeln. Er wird mit einer weißen Decke belegt. Die Salate werden in Glas- oder Porzellanschüsseln angerichtet, Aufschnitt und Käse auf Platten, die Soßen in Glasschüsseln oder Soßengefäßen. Brot liegt in Körbchen oder Schüsseln, Butter in Glasschalen. Vorlegelöffel und -gabeln nicht vergessen! Auf einer Seite des Tisches werden Teller, Servietten und Bestecke für die Gäste aufgebaut. Sparsamer Blumenschmuck gibt dem Büfett einen festlichen Anstrich. Jeder bedient sich selbst, dazu gibt es Wein, kalte Ente, Sekt oder Fruchtsaft, eventuell auch mehrere Getränke zur Auswahl. Ein nach dem Theater gebotenes kaltes Büfett braucht natürlich nicht so umfangreich auszufallen wie ein solches anläßlich eines Geburtstags- oder Jubiläumsempfangs. Bei kleineren Gelegenheiten wird es manchmal genügen, die kalten Herrlichkeiten auf einem Servierwagen aufzubauen. Grundsätzlich entscheidet man sich immer dann für ein kaltes Büfett, wenn ein großes Essen nicht in Frage kommt.

ZWANGLOSE NACHFEIERN nach einem Fest bei Freunden verlangen kein bestimmtes Programm. Ein bißchen Improvisationstalent genügt vollkommen. Oft entschließt man sich überhaupt erst nach der Verabschiedung beim »Vor-Gastgeber« dazu, noch ein paar gute Freunde mit nach Hause zu nehmen und den »angebrochenen Abend« bei einem kleinen Imbiß und einem Glas Sekt, eventuell auch bei einer Tasse Mokka, zu beschließen. Böse Zungen behaupten, eine Nachfeier

sei nur dann nötig, wenn es bei der anderen Geselligkeit steif und langweilig zugegangen sei. Das ist zweifellos übertrieben, denn es kann sich ja um eine offizielle, zeitlich begrenzte Festlichkeit gehandelt haben. Aber hin und wieder kommt es schon vor, daß man einen nicht ganz glücklich verlaufenen Abend mit Hilfe einer Nachfeier zu reparieren versucht. – Sollte das andere Fest dagegen bis in die frühen Morgenstunden gedauert haben, verzichten Sie auf eine Nachfeier und laden statt dessen Ihre Freunde zum Katerfrühstück (Seite 111) ein. Daß Nachfeiern mit dem Katerfrühstück enden, soll durchaus vorkommen.

Die Krönung: Das Gastmahl

Man kann es auch Diner, Festessen, Festmahl oder großes Essen nennen – in jedem Fall fordert es den Gastgebern, wenn es richtig aufgezogen werden soll, ein kulinarisches und organisatorisches Meisterstück ab. Wenn man pro Gast eine Sitzbreite von 70 cm rechnet – weniger dürfen es nicht sein, wenn großzügig gedeckt und bequem gegessen werden soll –, braucht man zum Beispiel für 12 Gäste schon eine rund 3,50 Meter lange Tafel, die auf beiden Längsseiten und zusätzlich an den Stirnseiten besetzt werden kann. Dementsprechend groß muß das Zimmer sein, denn ohne ausreichenden Raum für das Servieren geht es nicht. Und eigentlich gehört auch noch ein Nebenraum dazu, in dem sich die Gäste versammeln können und wo man den Mokka nach dem Essen anbieten kann.
Die wichtigsten Anlässe für ein großes Essen lassen sich in drei Gruppen aufgliedern. Einladen können Sie

anläßlich eines jahreszeitlichen Festes: Pfingsten, Weihnachten, Ostern;

bei familiären Anlässen: Verlobung, Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Silberhochzeit;

bei offiziellen Gelegenheiten: Arbeits- oder Berufsjubiläum, Besuch wichtiger Geschäftspartner.

Meist wird man sich, wenn man nicht gerade ein großes Haus hat und über geschultes Personal verfügt, auf allerhöchstens 12 Teilnehmer (einschließlich Gastgeber-Ehepaar) beschränken, weil die Geschirr- und Besteckausrüstung auf diese Zahl abgestimmt ist und man in

einem geräumigen Wohnzimmer eine genügend große Tafel gerade noch bequem aufstellen kann. Es darf kein Zweifel daran bestehen, daß ein ausgewachsenes Festessen für 12 Personen die Kräfte der Hausfrau bei weitem überfordert, daß sie also auf Hilfe in der Küche und Servierpersonal angewiesen ist. Auf 6 bis 8 Gäste rechnet man mindestens eine Bedienung bei Tisch, auf etwa 12 Gäste außerdem noch eine Hilfe, die für das Einschenken der Getränke verantwortlich ist. – Wenn man die Gästezahl auf die Hälfte reduziert, was bei Familienfesten (Hochzeit, Silberhochzeit) allerdings kaum möglich sein dürfte, wird die Hausfrau mit einer Servierhilfe auskommen. Im Familienkreis werden sich in der Regel genug Hilfswillige finden lassen, bei einem offiziellen Essen dagegen wird sich die Hausfrau auf fremdes Personal verlassen müssen, das so gut mit dem Haushalt vertraut gemacht werden muß, daß keine Pannen passieren können und die Dame des Hauses von ihrem Platz an der Tafel das Geschehen steuern kann.

Der schön gedeckte Tisch verleiht im Zusammenklang von feinem Porzellan und kostbarem Silber, geschliffenem Glas und strahlendem Damast, zarten Blumen und funkelnden Kerzen dem Gastmahl einen festlichen, außergewöhnlichen Rahmen. Aber nicht nur auf Schönheit und edle Geräte kommt es an, sondern auch auf das richtige Decken, auf die Einhaltung einiger Regeln, die sich in der Praxis erprobt haben und auf deren Beachtung Sie nicht verzichten dürfen, wenn Sie den Anspruch erheben wollen, ein vollendetes Diner zu geben.

Die Tischdecke – und dazu passend die Servietten – sollte bei einem großen Essen aus weißem Damast sein. Sie liegt auf einer tischplattenschonenden Unterlage aus Molton oder einem ähnlichen Material und fällt auf allen Seiten gleichmäßig etwa 20 bis 30 cm herunter. Eine farbige Decke hat bei einem Diner nichts zu suchen; beim Frühstück, Mittagessen und familiären Abendessen sind pastellfarbene Decken dagegen beliebt und modern. Auch die mit vielen Vorzügen ausgestatteten »Sets«, etwas 25×35 cm große Deckchen aus Leinen, Bastgeflecht oder Kunststoff, sind in diesem Fall ungeeignet. Bei der Ausstattung des Frühstücks- und Mittagstisches passen sie dagegen ausgezeichnet. – Wenn im Haushalt keine Damastdecke vorhanden ist, die genau der Tischgröße entspricht, kann man sich auch mit zwei



Zum feierlichen Gastmahl gehört unbedingt eine sorgfältig und mit Liebe gestaltete Tafel. Leinen, Silber, Kerzen, Blumen und natürlich schönes Porzellan schenken im harmonischen Zusammenklang echte Feierlichkeit

kleineren Decken behelfen. In diesem Fall wird man versuchen, die »Nahtstelle« bei der Dekoration des Tisches zu überdecken. Übrigens ist es keineswegs eine Schande, wenn man zwei Tischdecken statt einer nehmen muß, denn die sonst notwendige große Decke wird in der Regel ohnehin nur selten gebraucht. Die Servietten legt man zusammengefaltet auf den Teller. Es ist heutzutage nicht mehr üblich, sie kunstvoll zu Schwänen, Sternen oder Schiffen zu verarbeiten. Gegen eine schlichte Taschenform ist dagegen nichts einzuwenden. Sie sorgt dafür, daß die Serviette den Rand des Tellers nicht überragt.

Die Dekoration des Esstisches ist eine Frage des Geschmacks und der weisen Beschränkung. Man sieht häufig noch Tischdecken, die mit farbigen, silbernen und goldenen Bändern bestückt sind, manchmal in umständlicher Faltung oder Verschlingung, manchmal in schwierigen Mustern. Ebenso häufig findet man Tische, die mit Blumen und Grünzeug so dicht bepflastert wurden, daß man die Tisch-

decke nur noch mit Mühe identifizieren kann. Wenn es schon nicht ohne Bänder geht – und sie können auf einer Hochzeitstafel zum Beispiel sehr feierlich wirken –, dann bitte so sparsam, daß sie Dekoration bleiben und nicht als Selbstzweck wirken. Sparsamkeit gilt auch für die Blumenbelegung des Tischtuches. In der Mitte eine schmale oder breite Girlande – das sollte genügen, von etwaigen Blumenvasen oder -arrangements in Schalen abgesehen, die so niedrig ausfallen müssen, daß man sich darüber hinweg ungehindert unterhalten kann. Wenn man die Mittelbahn des Tischtuches nur andeutungsweise dekoriert, kann man vor den Platz jedes Gastes ein winziges Väschen mit einer oder zwei Blüten stellen. Zu kräftig duftende Blumen – zum Beispiel Hyazinthen – sollte man nicht auf den Tisch stellen. Topfblumen kommen nur dann in Frage, wenn nichts anderes greifbar ist. Sonst hält man sich an Schnittblumen und Blumengestecke. Kerzen dürfen auf der festlichen Tafel nicht fehlen, auch sie in niedrigen oder sehr schlanken höheren Leuchtern. Ein Mehr an Dekoration ist zumeist von Übel. Gewaltige Porzellan- oder Silberaufsätze und -aufbauten sind ebenso wenig up to date wie massige Fruchtschalen oder -körbe. Auf Fleischplatten und Gemüseschüsseln braucht die Dekoration keine Rücksicht zu nehmen, weil beim großen Essen von Gast zu Gast angeboten wird. Dagegen muß für Salz und Gewürze, gegebenenfalls auch für Brotkörbchen, Platz gelassen werden.

Das Porzellan – schlicht weiß oder mit leichtem farbigem Dekor – kann ebensogut den traditionellen Formen wie den modernen Entwürfen zugehören. In vielen Familien mag es noch altes, nur bei besonderen Gelegenheiten hervorgeholtes Porzellan geben, oft sogar vierundzwanzigteilig. Wenn man es aufdecken will, sollten auch die Gläser und Bestecke dazu passen. – Mit dem *Platzteller*, auch Satzteller genannt, geht das Tischdecken los. Das ist ein Teller mit einem etwas größeren Durchmesser als die normalen Suppenteller, der während des ganzen Festmahles vor dem Gast stehenbleibt. Früher war er oft aus Silber oder besonders kunstvoll dekoriertem Porzellan. Heute verzichtet man häufig ganz auf ihn – dann deckt man einen normalen flachen Teller statt dessen – oder nimmt einen Platzteller mit demselben Dekor wie das übrige Service. *Ein* Teller muß auf jeden Fall immer vor dem Gast stehenbleiben. Auf den Platzteller gehört ein



Wer modern eingerichtet ist oder Möbel aus edlen Hölzern besitzt, kann die Tafel auch so gestalten. Hier wäre jeder Tischschmuck und auch jede Decke zuviel. Die Gläser und das Porzellan wirken auf dem schönen Holz besser

zartes Klapperdeckchen, darauf steht ein flacher Teller, wenn es zuerst eine Vorspeise gibt, oder ein Suppenteller, wenn das Menü mit Suppe beginnt, gegebenenfalls auch ein Unterteller mit Suppentasse. Aus dem *Suppenteller* ißt man gebundene Suppen, aus der *Suppentasse* dagegen klare, unlegierte Suppenarten. – Links oberhalb des Platztellers steht ein kleiner *Brotteller*, auf den zu Beginn des Mahles ein kleines Brötchen oder eine Scheibe Weißbrot gelegt wird. Der Brotteller nimmt auch Toast und Butter auf, die eventuell zur Vorspeise serviert werden. Wenn ein *Salatteller* nötig sein sollte, deckt man ihn nicht schon zu Beginn des Essens auf, sondern erst zu dem betreffenden Gang. Er steht links neben dem Platzteller. Der gleiche Platz ist auch für die *Fingerschalen* vorgesehen, die nach einem Obst-, Spargel- oder Krebsgang gebracht werden müssen und aus Glas sind. Bei weniger formellen Essen kann man auch nach einem Geflügelgang Finger-

schalen auftragen, weil man dann schon einmal einen Hühnerknochen in die Hand nimmt, um ihn abzuknabbern. Bei offiziellen Diners schreibt die Regel vor, daß Geflügel nur mit Messer und Gabel gegessen werden darf. Fingerschalen werden mit lauwarmem Wasser gefüllt, auf dem eine Zitronenscheibe schwimmt. Dazu gibt man eine zweite Serviette, auch eine dickere Papierserviette. Zu jedem Gang wird ein neuer (flacher) Teller auf den Platzteller gestellt. Über das richtige Servieren siehe Seite 147.

Das Auflegen der Bestecke ist gar nicht so kompliziert, wie es bei einer reich gedeckten Tafel auszusehen scheint. Was man zuerst braucht, liegt am weitesten vom Teller entfernt, die anderen Bestecke folgen in der Reihenfolge ihres Gebrauchs, und zwar haben links die Gabeln, rechts die Messer ihren Platz. Oberhalb des Platztellers bringt man das Dessertbesteck unter. Der Suppenlöffel ist nur dann dort zu finden, wenn kein Dessertbesteck notwendig ist. Sonst liegt der Suppenlöffel richtig rechts neben dem ersten Messer. Bei Suppe aus Tellern ist es ein großer Löffel, sonst ein kleinerer. Wird vor der Suppe eine Vorspeise serviert, liegt rechts das Vorspeisenmesser, dann folgt der Suppenlöffel, dann das Messer des nächsten Ganges. Ein Beispiel, abgestimmt auf ein Festmahl aus Vorspeise, Suppe, Fischgang, Fleischgang, Nachspeise und Obst:

links vom Platzteller, von links aufgezählt: Vorspeisegabel, Fischgabel, Tafelgabel;

Es kommt nicht so sehr darauf an, wieviel Porzellan, Gläser und Bestecke man besitzt, als vielmehr auf die formgerechte Anordnung des Gedecks



rechts vom Platzteller, von rechts aufgezählt: Vorspeisenmesser, Suppenlöffel, Fischmesser, Tafelmesser;

oberhalb des Platztellers: Nachspeisebesteck (Dessertgabel und -löffel).

Die Regel sagt, daß auf keiner Seite des Tellers mehr als vier Besteckteile liegen sollen. Ist zum Beispiel noch ein Zwischengang vorgesehen, wird das dafür nötige Besteck gesondert aufgelegt. In unserem Fall wäre für das Obstbesteck also kein Platz mehr, deshalb wurde es auch nicht aufgeführt. Man läßt es zusammen mit der Fingerschale auflegen. Von allen »Sonderbestecken« braucht man das Fischbesteck am häufigsten. Deshalb wird es auch in den meisten Haushalten vorhanden sein. Weniger ausgiebige Verwendung macht man dagegen von anderen Spezialbestecken, die nach den oben erläuterten Regeln aufgelegt oder mit dem betreffenden Gang auf den Tisch gebracht werden:

Die Austerngabel hat breite Zinken und eine Schneide.

Die Hummergabel, der besseren Handhabung wegen mit einem Messergriff ausgestattet, ist an ihren beiden kleinen Zinken zu erkennen.

Zum Krebsbesteck gehören ein breites, vorne abgeschrägtes Messer und eine zweizinkige Gabel.

Die Schneckengabel ist ebenfalls zweizinkig, sie ist auch als Konfektgabel zu verwenden.

Der Eislöffel sieht aus wie ein kleiner Spaten.

Schließlich gibt es noch den *Joghurt- oder Limonadenlöffel*, der allerdings auf der Festtafel nichts zu suchen hat. Er hat einen besonders langen Stiel.

Für Sie als Gastgeber ist außerdem noch die Bereitstellung der erforderlichen Vorlagebestecke wichtig: Suppenschöpfer, Gemüse- und Beilagelöffel, Kartoffellöffel, Fischvorlegebesteck, Fleischgabel, Soßenlöffel und Spargelheber.

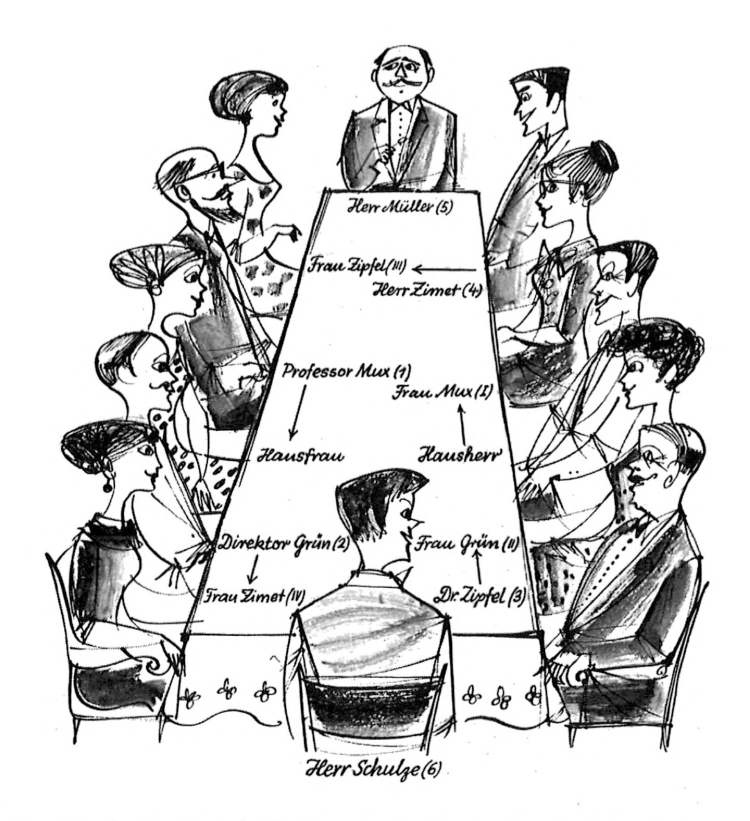
Die verschiedenen Gläser sollen den während der einzelnen Gänge gebotenen Getränken genau entsprechen. Man stellt die Gläser in schräger Staffelung von links nach rechts auf, das erste, zuerst gebrauchte rechts oben in die Ecke zwischen Platzteller und Dessert-

besteck, das nächste schräg rechts daneben und so weiter. Nur das Wasserglas hat seinen Platz rechts vor der Gläserreihe. Bei einem sehr feudalen Diner stünde zum Beispiel in Tellernähe ein halbhohes Sherryglas, dann folgte ein Weißweinglas, schließlich ein Rotweinglas und als letztes ein Sektglas. Gibt es zu den Austern, wie Feinschmecker es fordern, einen Chablis, müßte ein zweites Weißweinglas bereitstehen. Welcher Wein aus welchem Glas getrunken wird, braucht die Gäste nicht zu bekümmern, weil sie sich nicht selbst einschenken, sondern bedient werden. Der Gastgeber dagegen sollte sich schon in seinem Gläserschrank auskennen.

DIE TISCHORDNUNG ist gar nicht so schwer. Die Einladungen – in diesem Fall selbstverständlich früh genug und schriftlich – sind verschickt worden, allmählich treffen die Zu- oder auch Absagen ein, die Gästeliste beginnt Gestalt anzunehmen. Sollten Sie das Pech haben, mehrere Absagen zu bekommen, können Sie noch rechtzeitig Ersatzgäste bitten. Wenn alles feststeht, können Sie damit beginnen, sich über die Tischordnung den Kopf zu zerbrechen. Ihre Aufstellung ist leichter, als es den Anschein hat, Sie brauchen nur ein paar Grundregeln zu befolgen:

- Je ranghöher ein Gast ist, desto näher zur Hausfrau bzw. zum Hausherrn wird er placiert.
- Ehepaare setzt man auseinander, Brautpaare in der Regel zusammen.
- Wenn die Paare nicht aufgehen, sollten es mehr Herren als Damen sein. Die allein erscheinenden Herren kann man an die Tafelenden setzen.

Zeichnen Sie sich am besten Ihren Tischgrundriß auf und numerieren Sie die einzelnen Plätze! In der Mitte der einen Längsseite der Tafel bekommt die Dame des Hauses ihren Platz, ihr gegenüber sitzt der Hausherr. Neben der Hausfrau links sitzt der Ehrengast, rechts von ihr der Gast mit dem zweithöchsten »Rang«, was sowohl stellungsals auch altersmäßig zu verstehen ist. Die beiden »ranghöchsten« Damen dagegen sitzen links (Nr. II) und rechts (Nr. I) vom Hausherrn. Neben Dame Nr. I käme dann Herr Nr. 3, neben Dame Nr. II säße Herr Nr. 4 – und so fort. Die Zeichnung verdeutlicht, wie ein vorschriftsmäßiges Placement bei einem offiziellen Essen aussehen



So sieht die im Text beschriebene Sitzordnung aus; die Pfeile geben an, welcher Herr welche Dame zu Tisch führt. Ausnahmen bestätigen die Regel

müßte, wenn insgesamt 12 Personen einschließlich Hausherr und Hausfrau unterzubringen wären.
Die Pfeile zeigen an, wer wen zu Tisch führt. Die beiden alleinstehenden Herren gehen also leer aus. Nach dem strengen Reglement müßte Herr Nr. 3 (Dr. Zipfel) rechts neben Dame Nr. I (Frau Mux) sitzen. Da er aber dann seine Frau als Tischdame bekommen hätte, war eine Ausnahme von der Regel angebracht, wie Ihnen überhaupt ans Herz gelegt sei, diese »Spielregeln« nicht tierisch ernst zu nehmen, wenn Sie nicht gerade ein Diplomatenessen zu geben beabsichtigen. – Damit jeder Ihrer Gäste weiß, welches sein Platz ist, sollten Sie Tischkarten auf die Plätze legen, und zwar entweder auf die Servietten oder – bei

der Platzsuche besser lesbar – auf die vordersten Weingläser. Man schreibt Namen und unumgängliche Titel der Gäste auf schlichte weiße Karten; Verzierungen, Zeichnungen und dergleichen sind nicht angebracht. Vorbildliche Gastgeber hängen schon in der Diele einen Placierungsplan aus, der die Herren gleichzeitig darüber aufklärt, welche Damen ihnen während des Essens anvertraut sind – und Gastgeber, die hundertprozentig sichergehen wollen und sehr umfangreiche Festmahle ausrichten, überreichen den Herren sogar kleine Kärtchen, auf denen die Namen der Tischdamen verzeichnet sind. Für den Hausgebrauch ist eine so übertriebene Vorsicht aber meistens überflüssig.

Das »Zu-Tisch-Bitten« verlangt ebenfalls bestimmte Formen. Wenn alle Gäste da sind, miteinander bekannt gemacht wurden, plaudernd im Nebenzimmer herumstehen und darauf warten, daß das Essen beginnt, dann sollte man zur Tafel bitten, spätestens aber eine halbe Stunde nach der in der Einladung angegebenen Zeit. Es ist Sache der Hausfrau, zu Tisch zu bitten. Sie wird es tun, wenn sie sich davon überzeugt hat, daß angerichtet ist, oder, bei geschultem Personal, wenn ihr gemeldet wurde, daß gegessen werden kann. Je nach dem vorgesehenen Zeremoniell begibt sich die Gesellschaft nun zwanglos ins Eßzimmer und nimmt ihre Plätze ein – zuerst die Damen, wenn alle weiblichen Gäste sitzen, die Herren –, oder das Zu-Tisch-Bitten der Hausfrau ist das Zeichen dafür, daß die Herren nun ihre Tischdamen zu Tisch *führen* dürfen: der Hausherr mit seiner Dame vorweg, dann die übrigen Paare, zum Schluß die Hausfrau mit ihrem Partner, anschließend die alleinstehenden Herren. Wenn alle Platz genommen haben, kann das Essen beginnen. Die Vorspeise wird serviert, wenn man es nicht vorgezogen hat, sie gleich aufzutragen, damit keine Verzögerung eintritt. Unterdessen werfen die Gäste einen Blick auf die Speisefolge, von der ein Exemplar auf jedem Platz liegt. Bei ganz feierlichen Essen wird man sie vielleicht drucken lassen, sonst genügt es, wenn man sie mit der Maschine oder mit der Hand in gut leserlicher Schrift schreibt. Ganz oben stehen Anlaß und Datum des Festes, dann folgen die einzelnen Gänge, links auf der Karte in einer Kolonne zusammengefaßt, und rechts daneben oder auch darunter die dazugehörigen Getränke.

DAS MENÜ wird in der Regel mehr als drei Gänge umfassen. Schematisiert könnte es etwa folgendermaßen aussehen:

Kalte Vorspeise
Suppe
Fischgang
Fleischgang (mit Gemüse und Salat)
Gemüsegang (wenn zum Fleisch kein Gemüse gereicht wird)
Nachspeise
Käse oder Obst

Zu welcher Kombination man sich entschließt, ist nicht nur eine Frage des Geldbeutels, sondern auch der feinschmeckerischen Abstimmung, der Jahreszeit und des Gästekreises. Bevor man sich zum Beispiel auf Gemüse- und Obstkonserven beschränkt, wird man versuchen, die frischen Produkte der Jahreszeit zu servieren, und wenn man genau weiß, daß der größte Teil der Gäste keinen besonderen Wert auf schwerverdauliche, massive Speisen legt, wird man dies beim Aufbau der Speisefolge berücksichtigen. Je nach der Größe der Küche muß man außerdem technische Überlegungen in seine Planung einbeziehen. Zum Beispiel spielt die Größe des Kühlschrankes eine Rolle, das Fassungsvermögen des Herdes, das verfügbare Geschirr. Wenn es nicht ohne Schwierigkeiten möglich ist, alle Gänge selbst vorzubereiten, kann man ganz oder teilweise auf Zulieferungen zurückgreifen. Bei komplizierten Vorgerichten oder Eisspeisen empfiehlt sich das in jedem Fall, weil ein normaler Haushalt gar nicht über die notwendigen Gerätschaften verfügt, die etwa zur Zubereitung einer Eisbombe erforderlich sind.

DIE KALTEN VORSPEISEN haben die Aufgabe, den Appetit anzuregen und den Magen auf die kommenden Genüsse vorzubereiten – nicht mehr und nicht weniger als das. Man nennt sie auch »Appetizers« oder »Horsd'œuvres«. Es kann sich dabei um einen raffinierten kleinen Salat handeln, um kalte Pasteten, echten Lachs auf Toast, einen nicht zu massiven Hummercocktail oder eine Eiervorspeise. Enthält die Vorspeise Fisch, wird man den Fischgang ausfallen lassen, weil die Wiederholung einer Hauptzutat den kulinarischen Kompositionsgesetzen (und dem gesunden Menschenverstand) widerspricht. Ebenso wird man zum Schluß des Essens keinen Käse reichen, wenn die Vor-

speise auf Käse basiert. Die Vorspeise soll nicht nur von Originalität zeugen, sie muß auch besonders nett angerichtet sein. Deshalb kann man davon absehen, sie von der Platte aus zu servieren. Man wird die Vorspeisenteller statt dessen in der Küche garnieren und vor dem Zu-Tisch-Gehen auftragen lassen. Nach einer kalten Vorspeise kann man eine Suppe geben. Bei einer warmen Vorspeise läßt man sie weg.

DIE WARMEN VORSPEISEN machen dem Gastgeber mehr Umstände als kalte, weil es einen warmen Gang mehr vorzubereiten gilt, wogegen die kalte Vorspeise in aller Ruhe ein paar Stunden vor dem Essen komponiert und in den Kühlschrank gestellt werden kann. Andererseits erlaubt die warme Vorspeise das Einsparen der Suppe. Was Sie Ihren Gästen vorsetzen könnten? Zum Beispiel warme Blätterteigpasteten mit pikanter Fleischfüllung, ein winziges Omelett mit Pilzen, Krebsschwänze im Reisrand oder kleine Spießchen vom Grill mit verschiedenen Fleischarten.

VORSPEISEN EINMAL ANDERS – das sollten Sie versuchen, wenn Sie bei einem großen Essen ein bißchen über den normalen Rahmen hinausgehen wollen. In vielen europäischen Ländern gehört die Vorspeise nicht nur auf die Tafel eines Gastmahles, sondern zu jedem »gehobenen« Essen. Servieren Sie doch nächstes Mal die Vorspeise auf . . .

. . . *italienische Art:* ungefüllte Oliven, dünne Salamischeiben, Sardellen, hauchdünn geschnittener Bauernschinken, Essiggurken und Radieschen, vom Vorspeisentablett aus angeboten.

. . . *russische Art:* zu einer »Sakuska«, die in Form eines kalten Büfetts aufgebaut, also nicht am Tisch serviert wird, gehören zum Beispiel Toastschnitten mit Butter und Kaviar, gebackene Auberginen, marinierte Pilze, Hühnersalat, Lachsscheiben und Piroggen, mit Fleisch, Pilzen oder Speck und Korinthen gefüllt.

. . . *englische Art:* warme Vorgerichte, »Savouries« genannt, werden am Tisch serviert. Zum Beispiel: Toast mit Butter und Anchovispaste bestrichen, mit Rührei belegt; entsteinte Trockenpflaumen, in dünne Speckscheiben gewickelt und überbacken; Toastscheiben, belegt mit einer Mischung aus geraspeltem Chesterkäse, Anchovispaste, englischem Senf und Essig; Welsh rarebits (überbackene Käsebrötchen).

. . . *schwedische Art:* die Schwedentafel (Smörgasbord) wird wie ein kaltes Büfett angerichtet. Zutaten siehe Seite 125.

DIE SUPPE sollte nach irgendeiner unerfindlichen Vorschrift bei einem abendlichen Diner eine Cremesuppe sein. Nur beim Mittagessen geben sich vornehme Leute mit klaren, unlegierten Suppen ab. Wenn Sie zum Gastmahl laden, müssen Sie sich nicht unbedingt an diese Regel halten, zumal abends eine klare Brühe leichter und bekömmlicher ist als eine gebundene Suppe. Aber Sie müssen wenigstens darauf achten, daß klare Suppen in der Tasse, legierte dagegen im Teller serviert werden. Im Gegensatz zum Familientisch sollte die Suppenportion nicht zu reichlich ausfallen, der Teller darf also nicht randvoll geschöpft werden. – Beispiele für legierte Suppen: Hühnercremesuppe, Spargel- oder Blumenkohlsuppe, Hirnsuppe, Tomatensuppe. Klare Suppen bestehen aus Rind- oder Hühnerfleischbrühe, eventuell mit Einlagen (Klößchen, Spätzle, Nockerln) versehen. Zur Suppe wird ein Brötchen oder ein Stück Weißbrot gereicht.

DER FISCHGANG sollte darauf Rücksicht nehmen, daß vielleicht nicht alle Gäste Fischliebhaber sind. Die Portionen dürfen nicht zu groß ausfallen, weil das Hauptgericht, der Braten, erst noch bevorsteht. Wer auf den Fischgang verzichten will, darf das getrost tun. Gäste, die sich nicht für Fisch begeistern können, werden den Fischgang

Gar so feierlich brauchen Sie, lieber Gastgeber, den Fisch nicht auftragen zu lassen; aber immerhin: Fisch ist eine beliebte Delikatesse



ohnedies übergehen, woran man sich nicht stoßen darf. Da Seefisch geschmacklich nicht immer hohen Ansprüchen gerecht wird und außerdem zu den alltäglichen Speisen gehört, greift man lieber auf Flußfische zurück. Forellen, Karpfen, Felchen, Hechte und dergleichen bieten, blau mit ausgelassener Butter und Zitronenspalten serviert oder mit einer pikanten Wein-, Pilz-, Tomaten- oder Kapernsoße, zahlreiche Möglichkeiten. Allzu grätenreiche Zubereitungen werden der Hausfrau allerdings nicht viel Lob eintragen, soweit es sich bei den Gästen nicht um ausgesprochene Fischfreunde handelt. Der Fischgang ist in jedem Fall warm zu servieren. Man ißt ihn mit Fischmesser und -gabel oder mit zwei Gabeln, auf keinen Fall mit Messer und Gabel, obwohl das Verbot, in diesem Fall das Messer zu benutzen, längst überholt ist. Es basierte auf der Tatsache, daß die Messerklingen früher aus rostendem Stahl bestanden und die Gefahr drohte, daß der Fisch nach Blech schmeckte. Bei unseren rostfreien Stahlklingen kann so etwas gar nicht mehr passieren. Trotzdem gilt es als Sakrileg, wenn man Fisch mit dem Messer ißt – ausgenommen Marinaden, Rollmöpse und eingelegte Heringe, die man mit einem Fischmesser beim besten Willen nicht klein kriegen würde.

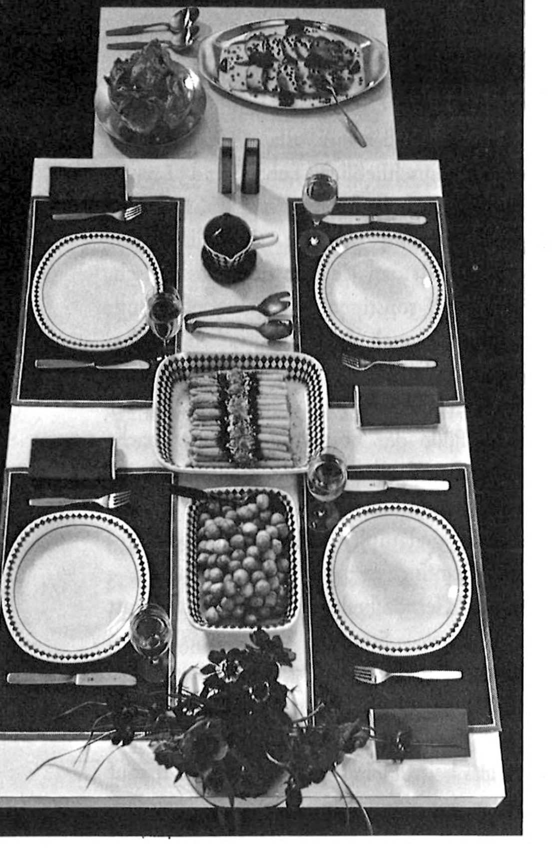
FLEISCH ALS HAUPTGANG wird die Hausfrau dazu anspornen, ihr ganzes küchentechnisches Können zu zeigen. Früher kamen gewaltige Bratenstücke, gefüllte Kapaune oder am Spieß gebratene Jungschweine (»Ferkel« ist in der Tafelsprache unfein) auf den Tisch, und der Hausherr mußte sein Können als Tranchierer beweisen. Davon ist heute nicht mehr die Rede; sowohl Geflügel wie auch Rind-, Schweine-, Kalbs- oder Wildbraten werden zerlegt oder zerschnitten aufgetragen und serviert. Es kann sich um kleine Fleischstücke – Schnitzel, Koteletts, Steaks – handeln, besser und in der Küche bei mehr als sechs Gästen leichter zu bewältigen sind jedoch ganze Braten – zum Beispiel:

Kalbsnierenbraten, vom Fleischer fertig gewickelt geliefert
gefüllte Kalbsbrust (Füllung aus Semmeln, Eiern und Gewürz)
Rehrücken, gut gespickt, mit Orangensoße oder Preiselbeeren
Gänse- oder Truthahnbraten, Füllung nach Belieben
Schinken in Brotteig
Filetbraten vom Rind

Lammfleisch ist nicht jedermanns Geschmack, wenn es sich nicht gerade um ein meisterhaft zubereitetes Osterlamm handelt. Speisen wie Gulasch, Frikassee, Ragout, außerdem alle Fleischgerichte aus Hackfleisch und Innereien einschließlich Leber und Lunge, eignen sich besser für den Familientisch als für ein Festessen. Die zum Fleisch gehörende Soße wird getrennt gereicht. Spezialisten der feinen Lebensart schreiben vor, daß man sie nur über das Fleisch, nicht aber über die Kartoffeln und sonstigen Beilagen gießen soll. Wahrscheinlich entstammt dieser Brauch der französischen Küche, in der die Kartoffeln fast keine Rolle spielen. Übrigens dürfen auch Sie bei einem Gastmahl mit Kartoffeln, Spätzle, Nudeln, Reis oder dergleichen sparsam sein. Die Fülle der kostbaren Genüsse macht auffüllende und stopfende Beigaben fast überflüssig. Niemand wird es Ihnen übelnehmen, wenn Sie zum Fleisch nur eine Gemüsebeigabe – zum Beispiel Leipziger Allerlei, gedämpfte Chicorée-Kolben, gedünstete Pilze, ein Rosenkohl-Gemüse oder geschmorte Tomaten – geben oder ganz auf eine warme Gemüsebeilage verzichten und statt dessen einen oder mehrere Salate – Spargel, Tomaten, Gurken, Sellerie, grünen Salat – anbieten. Für die Salate ist ein eigener Teller nötig. Folgt auf den Bratengang ein Gemüsegang, fällt die Gemüsebeigabe zum Fleisch weg, auf den Salat sollte man deswegen aber nicht verzichten. Ganz besonders beim Fleischgang müssen Sie darauf achten, daß die frischen Teller gut vorgewärmt aufgelegt werden.

Der Gemüsegang ist nur dann als gesonderter Gang anzuraten, wenn Sie ein besonders kostbares Edelgemüse zur Hand haben. Zum Beispiel käme frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter in Frage. Andere Möglichkeiten: Chicorée, Artischocken, in Eierteig ausgebackener Blumenkohl, pikant gefüllte Paprikaschoten, gefüllte Tomaten, Steinpilzschnitzel oder auch überbackene Fenchelknollen.

Die Nachspeise soll den Eindruck des Gastmahles abrunden und vertiefen. Zu massiv darf sie nicht ausfallen. Es kann sich um ein einfaches Kompott handeln, um eine duftige Zitronencreme oder ein lockeres Soufflé, ebenso beliebt sind aber auch Eisspeisen – zum Beispiel eine Eisbombe, ein Halbgefrorenes, ein Pückler-Eis oder eine Cassata – oder raffinierte Spezialitäten der französischen Haute Cuisine:



Spargel mit zerlassener Butter, das ist so recht ein Gericht für Schlemmer. Bietet zugleich der Tisch ein einladendes, harmonisches Bild, ist der Genuß vollkommen

Pfirsich Melba (Vanilleeis mit einem halbierten gedünsteten Pfirsich, belegt mit Himbeerpüree),

Birne Hélène (eine gedünstete Birne auf Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße),

Crêpes Suzette (feine Eierkuchen, die in der Pfanne in einer Soße aus Orangensaft und Kirschwasser geschwenkt werden).

Ebenso köstlich und weniger aufwendig: frische Erdbeeren mit flüssiger Sahne oder Schlagsahne, besser noch Walderdbeeren. Mehlspeisen, wie sie in der österreichischen Küche gang und gäbe sind, stellen in der Regel ein »abendfüllendes Programm« dar, weil sie – einschließlich der berühmten Salzburger Nockerln – zu sättigend ausfallen. Die frühere Mode, das Dessert in einen prunkvollen Aufbau aus

Zuckerguß und gespritztem Tragantteig einzubauen, der womöglich die Form des Kölner Doms hat, paßt nicht zum versachlichten, ganz auf den Rohstoff und seine bestmögliche Verarbeitung ausgerichteten Tafelstil unserer Tage.

Obst als Abschluss des Gastmahles zu reichen ist eine französische und italienische Tafelsitte. Leider hält sich auch bei uns hartnäckig der Brauch, den simpelsten Apfel oder die von Natur aus so überaus praktisch verpackte Banane mit umständlichem Zeremoniell zu verspeisen. Einen Apfel zum Beispiel schneidet man in vier Teile, schält mit Hilfe von Messer und Gabel jedes Viertel ab, ohne die Frucht mit der Hand zu berühren, zerteilt das geschälte Stück in mundgerechte Stücke und darf nun erst etwas davon verspeisen, auch wenn man viel lieber in den heilen Apfel hineinbeißen möchte, wie man es sonst tun würde. Noch schwieriger ist das Zerteilen einer Orange – hier geht es nicht ganz ohne Handhilfe ab – oder einer Banane, der man einen Längsschnitt verpaßt, um dann das Innere mit Hilfe von Messer und Gabel herauszulösen. Erdbeeren, Pflaumen, Mirabellen und Weintrauben ißt man mit der Hand. Eine Fingerschale sollte bereitstehen. – Wenn bereits die Nachspeise auf der Basis von Obst zubereitet wurde, kann man auf das anschließend servierte rohe Obst verzichten und statt dessen vielleicht Käse anbieten. Man kann aber auch Nachspeise, Obst und Käse nacheinander servieren oder es den Gästen freistellen, ob sie nach dem Nachtisch lieber Obst oder lieber Käse essen wollen.

Käse schließt den Magen – wenn man also nicht gerade eine Käse-Vorspeise angeboten hat, weil Käse bekanntlich auch den Magen öffnet und auf die folgenden Genüsse präpariert, kann man als allerletzten oder auch vorletzten (vor der Nachspeise) Gang eine Käseplatte herumreichen lassen. Je nach den Einkaufsmöglichkeiten wird sie mehr oder weniger vielseitig ausfallen. Edamer Käse und Emmentaler, Gervais und Gruyère, Roquefort und Gorgonzola, Rahmkäse und Camembert – wählen Sie drei bis fünf Sorten aus, die geschmacklich voneinander abweichen, und überlassen Sie es den Gästen, woran sie sich halten wollen. Dazu gibt es Weißbrot und Schwarzbrot, Butter und – nach Geschmack – Salz- und Käsestangen. Auch frische Radieschen passen dazu.

Mokka hat an der *Tafel* Ihres Festmahls nichts zu suchen, er wird im Nebenzimmer oder Empfangsraum angeboten, nachdem die Hausfrau die Tafel aufgehoben hat. Meistens gibt es dazu Likör und klare Schnäpse zur Auswahl. Man trinkt den Mokka im Stehen oder findet sich zu zwanglosen Sitzgruppen zusammen. Wenn man über weitläufige Räume verfügt, kann man der angelsächsischen Sitte folgen und die Damen in das Zimmer der Hausfrau bitten, während die Herren sich in einem anderen Raum – etwa dem Herrenzimmer oder dem Arbeitszimmer des Hausherrn – zusammenfinden, um ihren Mokka zu trinken und eine würzige Zigarre zu entzünden.

Blauer Dunst an der Tafel? In früheren Jahrzehnten wäre diese Frage unbedingt verneint worden. Heute denkt man großzügiger. Da die verschiedenen Gänge eines großen Gastmahles ja nicht in ununterbrochener Folge auf die Gäste herniederprasseln, kann man eine etwas längere Eßpause – etwa nach dem Bratengang – dazu benutzen, um Zigaretten anzubieten. Auch ein Kettenraucher wird erst dann mit dem Rauchen beginnen, wenn Hausfrau oder Hausherr damit angefangen haben oder Rauchwaren angeboten wurden. Das eigene Etui bleibt in der Tasche! Aschenbecher stehen nicht schon von vornherein auf dem Tisch, sie werden erst nach der »Raucherlaubnis« verteilt.

Die Kunst der Speisefolge liegt nicht nur darin, sich über die einzelnen Gänge eines großen Essens Gedanken zu machen und die passenden Weine (siehe Seite 146) auszuwählen, die verschiedenen Bestandteile müssen auch zusammenpassen. Bei der Zusammenstellung der Speisefolge geht man vom Essen aus und komponiert dann die Getränke dazu. Ein paar Vorschläge:

- Russische Eier
Spargelcremesuppe
Gespickter Hecht mit Sahne
Gefüllte Kalbsbrust mit Salaten
Artischocken
Pfirsisch Melba
Käse
- Thunfisch-Salat
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Gänsebraten mit Rotkohl und geschmorten Äpfeln
Zitronencreme
Käse, Obst

- Schwedische Vorspeisen
  Geflügelcremesuppe
  Felchen in Weißwein
  Schinken in Brotteig
  Ananas-Eisbecher
  Käseplatte

- Champignons auf Toast
  Kraftbrühe mit Markklößchen
  Gespickter Rehrücken mit Spätzle und Salaten
  Spargel mit Sauce Mousseline
  Frische Erdbeeren mit Sahne

Noch um die Jahrhundertwende hätte man so »sparsame« Speisefolgen mit einem Achselzucken abgetan. Menüs aus zehn, fünfzehn oder noch mehr Gängen waren damals bei einem großen Bankett keine Seltenheit – ganz zu schweigen von früheren Jahrhunderten, über deren ausschweifende Eßgewohnheiten Sie in jeder Kulturgeschichte nachlesen können.

Heute geht es auch bei solchen Gastgebern, die es sich leisten könnten, in der Regel durchaus mit weniger Gängen ab, und auch das Bestreben, auserlesene und teure Delikatessen wie Austern, Hummer, Kaviar, Krebse, Langusten und Schnecken in rauhen Mengen auf den Tisch zu bringen, hat nachgelassen. Hin und wieder wird man sie als köstliche Höhepunkte in das Menü einbauen, aber ein normales familiäres oder offizielles Festessen kann durchaus auch ohne sie auskommen. Lieber wird man auf Speisen zurückgreifen, die zwar ausgefallen sind, aber nicht unbedingt den Anstrich der Protzerei tragen. Zum Beispiel macht es gar keine Schwierigkeiten, an Stelle einer schlichten Kraftbrühe eine Schildkröten- oder Seegurkensuppe auf den Tisch zu bringen, bei der Zusammenstellung der Vorspeisen auf fernöstliche Spezialitäten zurückzugreifen oder den Braten mit einer ausgefallenen Würzsoße zu servieren. Zu viel Raffinesse ist allerdings gerade bei verwöhnten Gästen problematisch. Oscar Wilde gab dazu einmal den bissigen Kommentar, die einfachen Genüsse seien die letzte Zuflucht der Komplizierten.

DIE WEINKARTE AUF UND AB. Welcher Wein paßt zu welchem Gericht? Sie kennen vermutlich die Grundregel, daß es zu weißem Fleisch – also etwa Geflügel, Kalbsbraten usw. – Weißwein gibt, zum schwarzen Fleisch (Wild) dagegen Rotwein. Bei einem großen Essen kommt man mit dieser Faustregel nicht immer aus, obwohl keine Vorschrift darauf besteht, daß jeder Gang seinen eigenen Wein braucht. Wenn man bei einer guten Hauptsorte bleiben will, muß man aber das Menü dementsprechend zusammenstellen. Sonst ist es besser, wenn man sich an der folgenden Liste orientiert, welcher Wein wozu paßt:

Vorspeise: Sekt, trockener Sherry oder Wermut, wenn es nicht schon während der Wartezeit vor dem Essen etwas Ähnliches gegeben hat.

Suppe: kein Getränk – man kann aber auch beim Sherry bleiben oder schon Weißwein eingießen, der zum nächsten Gang paßt.

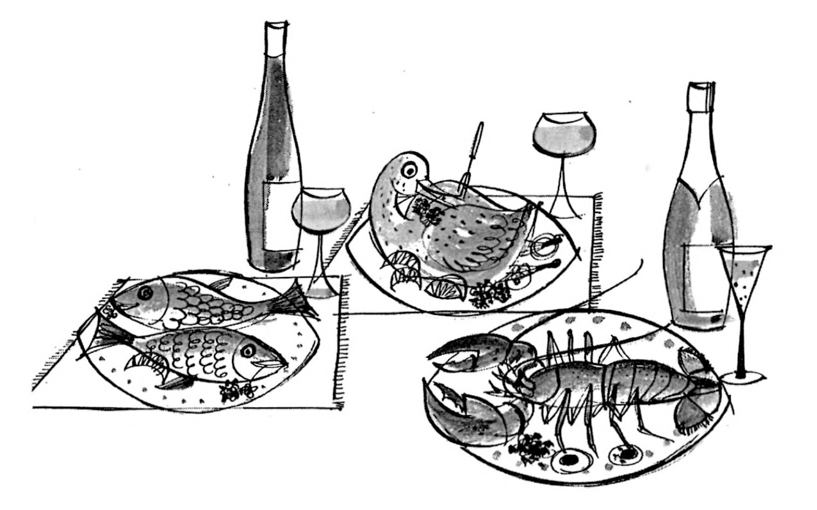
Fisch: zum gekochten Fisch einen leichten Mosel oder Rheinwein, zum gebratenen Fisch eine etwas schwerere Sorte.

Geflügel: leichter Mosel- oder Rheinhessenwein.

Braten aus weißem Fleisch: schwerer Weißwein. Engländer und Franzosen bevorzugen leichten Rotwein.

Braten aus schwarzem Fleisch (Wild): schwerer Rotwein, also

Jedes Fleischgericht verlangt »seinen« Wein, soll das Mahl richtig munden: Fisch=Weißwein, Geflügel=Weißwein, Wildbraten=Rotwein (s. oben)



zum Beispiel badischer Rotwein, Burgunder, italienischer oder Schweizer Rotwein.

Nachtisch: halbtrockener Sekt oder milder Weißwein. Man kann sich auch für einen Dessertwein (z. B. Tokaier, Aleatico) entscheiden.

Zu Kaviar und Hummer paßt trockener Sekt oder Weißwein. Käse verlangt mittelschwere Rotweine, eventuell auch Bier. Zum Mokka serviert man für die Damen einen Likör, für die Herren einen scharfen Schnaps oder Weinbrand. Zu einem mit Essig angemachten Salat, der als selbständiger Gang auf der Speisefolge steht, gibt es keinen Wein. – Grundsätzlich sollte die Qualität der Getränke dem Niveau des Essens angepaßt sein. Verzichten Sie auf billige Weine und halten Sie sich an gute Mittel- bis Spitzensorten. Ihre Gäste werden es Ihnen danken.

Die Kunst des Servierens stellt an das Organisationstalent des Gastgebers hohe Anforderungen. Bei einem großen Essen ist es so gut wie ausgeschlossen, daß man auf rasch angelernte Hilfskräfte zurückgreift. Pannen wären unvermeidlich. Man wird sich also dazu entschließen müssen, geschultes Personal anzuheuern. – Grundregeln des Servierens:

- Alle Speisen werden von links gereicht.
- Gebrauchtes Geschirr wird von rechts abgeräumt.
- Getränke werden von rechts eingeschenkt.
- Es wird immer bei einer ranghöheren Dame begonnen, aber niemals bei der Hausfrau.
- Der Hausherr kommt als letzter an die Reihe.
- Beim ganz korrekten Service werden zuerst alle Damen in Reihenfolge der Rangordnung bedient, dann die Herren.

Im allgemeinen wird von jedem Gang nur einmal vorgelegt. Nur beim Bratengang kann man eine Ausnahme machen und zweimal anbieten. Mit dem Abräumen der Teller und Bestecke eines Ganges wird begonnen, wenn alle Gäste fertig sind. Suppenteller werden an der Anrichte gefüllt und aufgetragen, alle anderen Speisen werden auf der Platte oder in der Schüssel gereicht, und zwar so geschickt, daß sich die Gäste mühelos bedienen können, wenn man das Personal nicht angewiesen hat, selbst vorzulegen.

Das Tischgespräch sollte sich ohne hitzige Debatten, ohne allzu ernsthafte Themen und ohne zu aufdringliche Lautstärke geruhsam, anregend und liebenswürdig abwickeln. Die Herren kümmern sich in erster Linie um die Unterhaltung ihrer Tischdamen. Das soll nicht heißen, daß man sich nicht auch nach links oder zur anderen Tischseite wenden darf, aber wenn die eigene Tischdame sich offensichtlich langweilt, gebührt ihr der Vorrang. Die Kunst, seine Aufmerksamkeit auf das Gespräch einerseits und die kulinarischen Genüsse andererseits zu verteilen, verlangt einige Übung. Zum Glück gibt es an jeder Tafel Gäste, die reichlich von der Möglichkeit Gebrauch machen, irgendein Thema an den Mann zu bringen und ihre Umgebung mit inhaltsreichen Ausführungen über den Zusammenhang zwischen Mondphasen und Weltraumforschung, über den Niedergang der Jugendliteratur im 17. Jahrhundert oder über die jüngsten babylonischen Ausgrabungen zu beglücken. Wer in erster Linie auf das gute Essen Wert legt, wird sich einem solchen Redefluß nicht entgegenstemmen, sondern im Gegenteil versuchen, den Gesprächslustigen »anzuheizen« und sich selbst unterdessen dem Fischgang zu widmen. Abgesehen davon gibt es aber genug harmlose Gesprächsstoffe, die es vertragen, zwischen zwei Bissen oder Schlucken portionsweise abgehandelt zu werden. Sache des Hausherrn und der Hausfrau ist es auch hier, neue Themen in die Debatte zu werfen, wenn das Gespräch abzugleiten oder einzuschlafen droht.

Die Tischrede ist ein Kapitel für sich, weil die meisten Tischredner glauben, durch Länge ersetzen zu müssen, was an Inhalt fehlt. Wenn der Gastgeber es fertigbringt, Menge und Dauer der geplanten Reden zu steuern, tut er deshalb an allen Mitgästen ein gutes Werk. Etwas Planung ist schon deshalb unerläßlich, weil sonst der Küchenfahrplan rettungslos durcheinander gerät. Ein verbrutzelter Braten oder ein kalt gewordener Fischgang sind nicht wieder gutzumachende Mängel, und auch die brillanteste Damenrede kann das zerflossene Eis nicht mehr reparieren. Ein paar Grundregeln:

- Keine Reden, wenn Essen auf dem Tisch steht.
- Fünf Minuten – länger sollte auch die ausführlichste Rede nicht dauern, und selbst dieser Zeitraum muß in den Ablauf des Anrichtens und Servierens eingeplant werden.

- Zwei Reden, die eine etwa nach der Suppe, die andere nach dem Braten oder zum Dessert – das sollte vollauf genügen.
- Wenn Onkel Kunibert gar kein Ende findet, wird sich der Gastgeber zum Eingreifen entschließen müssen.
- Dafür sorgen, daß die Gläser gefüllt sind, wenn jemand redet. Die meisten Reden klingen aus in verschiedene »möge ...« – Wünsche und allgemeines Anstoßen oder Zutrinken.

DAS ANSTOSSEN UND DAS ZUTRINKEN sind übrigens typisch deutsche Sitten. An der Tafel greift niemand zum Glas, bevor nicht der Hausherr die »Auflassung« gegeben hat, indem er seiner Tischdame förmlich-höflich zunickt und den ersten Schluck probiert. Die anderen Herren tun es ihm nach und trinken zuerst der Tischdame, später der Hausfrau und noch später der Dame zur Linken zu. Damen werden diesen Zutrunk nicht erwidern. Ältere oder im Rang höherstehende Herren werden jüngere Herren vielleicht mit einem Zutrunk beehren, der im Lauf des Essens erwidert werden muß. Der jüngere Herr macht auf keinen Fall den Anfang, das sähe nach Verbrüderung und Anbiederung aus. Falls angestoßen werden soll: Dafür kommen nur Wein- oder Sektgläser in Frage, nicht etwa Bier-, Schnaps- oder Südweingläser. So streng sind bei uns die Bräuche. Dem Anstoßen muß nicht unbedingt eine Tischrede vorausgehen, die wird man sich für große Familienessen oder offizielle Bankette aufheben, ein Trinkspruch tut es auch, der in liebenswürdigen bis heiteren Worten feiert, was an diesem Tag zu feiern ist – das Hochzeitspaar, den Jubilar, das Geburtstagskind oder den großen geschäftlichen Abschluß; auf jeden Fall aber im Verlauf des Essens die anwesenden und überhaupt alle Damen, denen zu Ehren ein Zutrunk angebracht ist.

WENN DIE TAFEL AUFGEHOBEN WIRD (siehe auch Seite 144), was wiederum Sache der Hausfrau ist, die so lange wartet, bis alle Gäste fertig sind, bewegt sich die Marschkolonne in gleicher Aufstellung wie beim Zu-Tisch-Führen in den Empfangsraum zurück, wenn man nicht »formlos« zu Tisch gegangen ist. In diesem Fall verlassen zuerst die Damen, dann die Herren den Speiseraum. Danach kann mit dem Abräumen der Tafel begonnen werden, aber nur dann, wenn das Personal auf leises Abservieren eingestellt ist.



Feste feiern – wie, mit wem?

Wie soll man seine Feste feiern, damit sie Erfolge werden? Wie behandelt und betreut man seine Gäste, damit sie sich wohl fühlen? Berühmte Leute haben sich über diese Fragen den Kopf zerbrochen. Hier einige Antworten:

- Man soll seine Gäste entweder gut amüsieren, sie großzügig bewirten oder auf geistvolle Weise ihr Entsetzen erregen. (Wilde)
- Die angenehmsten Gesellschaften sind die, in welchen eine heitere Ehrerbietung der Glieder gegeneinander obwaltet. (Goethe)
- Wenn die Menschen einander nicht schmeicheln würden, gäbe es keine Gesellschaft. (Marquis de Vauvenargues)

Sind Sie nun klüger als zuvor? Wahrscheinlich nicht, denn auch die zitierte Prominenz war offensichtlich ganz verschiedener Meinung. Amüsieren? Bewirten? Heitere Ehrerbietung? Schmeichelei? Wahrscheinlich alles zusammen oder ein Stück von jedem! Am unkompliziertesten drückte der alte Euripides seine Gästephilosophie aus:

Sei fröhlich! Iß und trink!
Und halte diesen Tag für dein.
Denn alles andere ruht
Im Schoße der Geschichte.

Ganz so ausgeglichene Gäste werden Sie vielleicht nicht immer in Ihren vier Wänden vereinigen können. Aber zumindest sollten Sie Ihren Gästen den Eindruck vermitteln, als sei dafür Vorsorge getroffen worden, daß sie diesen Tag getrost als den ihren betrachten dürften.
Mit wem Sie Ihre Feste feiern könnten, wurde bereits ab Seite 14 dargelegt. Im Zweifelsfall:

ad 1: mit nahen und entfernten Verwandten,

ad 2: mit Freunden und Bekannten, die Sie gern um sich haben,

ad 3: mit Unbekannten, deren Bekanntschaft zu machen Ihnen lohnend erscheint,

ad 4: mit Bekannten, die Sie zwar nicht interessieren, die Sie aber – aus welchem Grund immer – einladen zu müssen glauben, weil es Ihnen nützlich oder höflich erscheint.

Da das Beisammensein mit Verwandten im Turnus der familiären oder jahreszeitlichen Anlässe bei Ihnen im Vordergrund stehen dürfte, soll das folgende Kapitel einigen Vorschlägen und Anregungen auf diesem Gebiet gewidmet sein.

Feste und Feiern in der Familie

Glücklich zu schätzen sind jene Familien, in denen es für den Aufbau und die Ausschmückung großer Feste eine von Generation zu Generation weitervererbte Tradition gibt, die sich auf den Rahmen einer solchen Feier beziehen kann, ebenso aber auch »Regieanweisungen« für das Detail enthalten mag – von der Aufstellung der Gästeliste über den richtigen Zeitpunkt bis zu Rezepten für überlieferte Festspeisen und -getränke. Jede Generation baut in solchen Familien auf dem Ererbten auf, schafft zeitgemäße Abwandlungen, die ihrerseits wieder Tradition werden können und läßt gar nicht erst Unsicherheit aufkommen, welcher Anlaß auf welche Weise begangen werden soll und kann. Oft sind Familiensitten dieser Art landschaftlich verwurzelt, bauen auf dem Brauchtum einer Gegend auf, auch wenn die Familie dort schon seit Jahrzehnten nicht mehr angesiedelt ist. Oft vermischen sich die Bräuche verschiedener Länder: Das Osterfest wird vielleicht nach der Art der baltischen Urgroßmutter gefeiert, die Taufe nach den Vorschriften des bayerischen Großvaters und der Polterabend mit der vielzitierten rheinischen Fröhlichkeit der Großtante.

Die Familie stellt den größten Teil der Gäste, wenn eine Hochzeit, ein Geburtstag, eine Taufe gefeiert werden soll. Die »familienfremden« Gäste müssen sich in diesem Fall unterordnen, man muß sie danach aussuchen, ob sie sich auch im Kreise der Familie wohl fühlen. Nicht jeder Freund des Hauses ist begeistert, wenn ihm vier Stunden lang Familienklatsch als Gesprächsstoff geboten wird. Wenn er nicht wenigstens eine ungefähre Vorstellung davon hat, mit wem Tante Kunigundes Stiefsohn verheiratet ist, warum Onkel Sigbert vor sieben Jahren nach Australien ausgewandert ist und aus welchem Grund der unmögliche Großneffe Rudolf nicht eingeladen wurde, wird ihm der Genuß versagt bleiben.

Auch Familienfeiern sollten sich an herkömmliche Regeln halten, was Organisation und Ablauf eines festlichen Essens, einer lustigen Party oder eines häuslichen Musikabends angeht. Gewiß, eine Auflockerung der Formen ist schon deshalb unvermeidlich, weil an den meisten Familienfeiern auch Kinder verschiedenen Alters teilnehmen. Aber gerade mit Rücksicht auf die jungen Menschen, die später selbst einmal Gastgeber sein werden, sollte man die Großzügigkeit nicht übertreiben. Nachlässige Tischsitten, Unpünktlichkeit, kulinarische Sünden haben in der Familie nichts zu suchen, denn fremden Gästen würde man es ja auch nicht zumuten.

DIE TAUFE eines neuen Erdenbürgers, seine Aufnahme in die christliche Gemeinde, findet in der katholischen Kirche meist schon wenige Tage nach der Geburt, in der evangelischen Kirche einige Tage oder auch Wochen später statt. Wenn der Termin sehr früh liegt, so daß die Mutter des Kindes noch keine Gäste empfangen oder eine längere Feierlichkeit durchstehen kann, wird man die kirchliche Zeremonie ohne den Empfang von Gästen vorübergehen lassen und die häusliche Tauffeier erst später veranstalten. Im andern Fall – auch bei einer Haustaufe, wie sie hier und da in Sonderfällen durchgeführt wird – bittet man die Gäste nach der Taufe, die zumeist vormittags stattfindet, zu einem kleinen Essen. Vor der Zeremonie reicht man höchstens ein Glas Sherry, während sich die Gäste – die Paten mit ihren Ehepartnern, nahe Verwandte, gute Freunde – versammeln. An einem Taufessen wird auch der Pfarrer teilnehmen, den man rechtzeitig einlädt. Offizielle Gäste (Geschäftsfreunde und Vorgesetzte zum Beispiel) haben

bei einer Tauffeier nichts zu suchen. Auf dem Höhepunkt des Essens wird vielleicht der Vater ein paar Worte sprechen. Musik, Tanz, ausgedehntes Feiern und große Gelage entsprechen dem Anlaß des Festes nicht. An Stelle eines Essens kann man im kleinen Kreis auch eine Kaffee-Einladung veranstalten.

DIE KONFIRMATION UND KOMMUNION werden häufig so aufwendig wie kleine Hochzeiten begangen, was erstens dem Anlaß gar nicht entspricht und zweitens auch von der Kirche durchaus nicht gern gesehen wird. Alle Freude an dem erreichten Lebensabschnitt des Kindes in Ehren – wenn daraus die Überzeugung entspringt, man müsse alle Nachbarn weit und breit mit der Zahl der Gänge, der Torten, der Gäste und der geleerten Weinflaschen übertreffen, tut man der Sache einen sehr schlechten Dienst. Weniger ist mehr und hilft auch dem an diesem Überdrehen unschuldigen Kind, die Maßstäbe zu behalten.
Zur *Konfirmation* lädt man außer den Paten, den Verwandten und wenigen Freunden des Hauses niemand ein. In vielen Gegenden ist es üblich, im Anschluß an die kirchliche Feier ein üppiges Mittagessen zu geben und bis zum Kaffeetrinken an der Tafel sitzen zu bleiben.

Konfirmation und Kommunion sind zwar wichtige Familienfeiern, die aber oft übertrieben ausgestattet werden. Denken Sie an den »armen« Firmling…



Andernorts bevorzugt man mittags ein kaltes Büfett, an dem auch ungeladene Gäste teilhaben können, die zum Gratulieren kommen und bei der formellen Tafel stören würden, veranstaltet nachmittags eine große Kaffeetafel und gibt abends eventuell noch ein festliches Essen. Am Nachmittag unternimmt man vielleicht einen gemeinsamen Spaziergang, der Abend klingt, wenn der Kirchenzettel das erlaubt, mit der Teilnahme an einer Andacht aus.

Im Gegensatz zum konfirmierten jungen Mann oder Mädchen im Alter von etwa 14 Jahren ist das Kind, das zur *Erstkommunion* geht, meist nicht älter als acht oder neun Jahre. Nach dem Gottesdienst findet das Mittagessen, dem gegebenenfalls ein kleiner Imbiß vorausgeht, weil das Kind den ganzen Vormittag über noch nichts gegessen hat, im engsten Familienkreis statt. Zum Kaffee am Nachmittag werden Verwandte und Bekannte eingeladen oder erscheinen unaufgefordert als Gratulanten. Ein besonders feierliches Abendessen ist nicht üblich und bei dem jugendlichen Alter des Kommunionkindes auch gar nicht angebracht. Mehr als bei einem Konfirmanden nimmt man bei der Gestaltung des Tages auf die Lieblingsspeisen und sonstigen kleinen Wünsche des Kindes Rücksicht.

Am *Firmungstag*, der meist zwei bis vier Jahre nach der Erstkommunion stattfindet, gibt es keine Familienfeier, weil der Firmling in fast allen deutschen Gegenden den größten Teil des Tages mit seinem Firmpaten verbringt. Eventuell können die Eltern zum Tagesabschluß ein kleines Essen veranstalten, an dem auch der Firmpate teilnimmt.

Die Verlobung wird nur selten der Anlaß einer offiziellen Feierlichkeit in größerem als dem Familienrahmen sein. Den Termin legt man gern auf eins der jahreszeitlichen Feste: Ostern, Pfingsten, Weihnachten oder auch Silvester. Wenn aus geschäftlichen oder gesellschaftlichen Rücksichten die Einladung eines größeren Kreises nicht zu umgehen ist, wird man sich zu einem abendlichen Festmahl entschließen, in dessen Rahmen die Verlobung bekanntgegeben wird, wenn man nicht schon vorher Verlobungsanzeigen verschickt hat. An der Festtafel bekommt das Brautpaar den Ehrenplatz, flankiert von den beiderseitigen Eltern. Zu Tischreden ist überreichlich Gelegenheit. Neben der Verlobungs-Bekanntgabe durch den Vater der Braut mit anschließendem Anstoßen – Weißwein oder Sekt! – könnte zum Bei-

spiel ein guter Freund des Paares die Damenrede halten – wenn es sein muß und jemand über die Fähigkeiten verfügt, auch in Versen –, es wäre eine Rede über die Männer im allgemeinen und die Junggesellen im besonderen fällig, und schließlich wird auch der Verlobte noch ein paar Worte sagen wollen. Dieses ganze Zeremoniell paßt übrigens auch in den Rahmen einer Verlobungsparty mit kaltem Büfett. Feiert man in kleinem Kreis, wie es die Regel sein dürfte, wird man sich für ein familiäres Abendessen entscheiden oder auch in diesem Fall eine Party geben. Übrigens spricht nichts gegen die Bekanntgabe einer Verlobung im Rahmen eines Mittagessens, das nur der engeren Familie gehört. Ihm könnte eine Kaffee-Einladung für einen etwas größeren Gästekreis folgen.

Der Polterabend am Vortag der Hochzeit hat sich vielerorts zu einem willkommenen Anlaß entwickelt, alte Flaschen loszuwerden, soweit nicht eine reine Junggesellen-Abschiedsveranstaltung daraus gemacht wird. Beides ist unberechtigt und falsch. Ob das »Poltern« nun dazu beitragen soll, böse Geister im Hause des Hochzeitspaares zu verscheuchen, oder ob es nur das Herumspuken guter Geister versinnbildlicht, die im künftigen Haus des jungen Paares stets gegenwärtig sein sollen – in jedem Fall wird man sich bemühen, aus dem Polterabendbrauch keine Rummelveranstaltung mit schlechten Witzen, peinlichen Überraschungen und entsetzlichem Krach zu machen, die sich so lange hinzieht, daß die Hochzeitsgäste am nächsten, dem Hochzeitsmorgen, nicht ausgeschlafen haben. – Neben dem Brautpaar, der engeren Familie und den von auswärts bereits eingetroffenen Gästen nehmen alle die Freunde und Bekannten des jungen Paares am Polterabend teil – bzw. werden dazu eingeladen –, die man nicht zum Hochzeitsessen bitten kann, weil sonst dessen Rahmen gesprengt würde, zum Beispiel ehemalige Schulfreunde und -freundinnen, Berufskollegen und -kolleginnen sowie »entferntere« Freunde und Freundinnen beider Elternhäuser. Zu einem großen Bewirtungsaufwand ist das Hochzeitshaus an diesem Abend beim besten Willen nicht in der Lage; es gibt also, nach Wahl, entweder einfache belegte Brötchen mit Bier und einem »Klaren« oder ein schlichtes kaltes Büfett zur Selbstbedienung, dazu eine Bowle, Weißwein oder auch Sekt. Damit die Poltergäste sich vor dem Haus des Hochzeitspaares geschirr-



Der Polterabend ist ein hübscher Brauch, wenn er nicht übertrieben wird. Die Scherben sollen Glück bringen, nicht aber übermäßige Arbeit machen...

zertrümmernd (Geschirr, Steingut, kein Glas, keine Flaschen!) betätigen können, darf man eine Holzplatte aufstellen oder eine große Kiste bereithalten. Sonst könnten Wand, Tür und Treppenhaus leiden. Familienmitglieder beteiligen sich nicht am Scherbenerzeugen, sie überlassen das den Gästen – und der Jugend aus der Nachbarschaft. Vielerorts gestalten Freunde des Brautpaares ein ganzes Polterabendprogramm mit heiteren Szenen und Vorträgen, Gedichten und Liedern, wobei sich die unvermeidlichen Anspielungen in dezentem Rahmen halten sollten. In anderen Gegenden ist es üblich, daß die Braut von ihren Freundinnen oder Schwestern Kranz und Schleier überreicht bekommt, wobei eine kleine Rede gehalten oder ein launiges Gedicht aufgesagt wird.

Die Hochzeit wirft ihre Schatten schon wochenlang voraus. Der Termin des Hochzeitstages sollte wegen der zahlreichen Vorbereitungen – unter anderem auch wegen der Einladungen, die vier Wochen vorher herausgehen sollten – möglichst früh festgelegt werden. Oft nimmt die Beschaffung der Familienpapiere, die Bestellung des Aufgebotes und der kirchlichen Trauung längere Zeit in Anspruch. Die

Zusammenstellung der Einladungsliste, deren Umfang sich nach den räumlichen Möglichkeiten richtet, ist eine Gemeinschaftsarbeit der beiden Familien, für die Ausrichtung der Hochzeit mit allen Kosten kommt in der Regel die Familie der Braut auf. Reichen die eigenen Räume nicht aus, wird man sich rechtzeitig nach einem Hotel oder einer Gastwirtschaft (Seite 53) umsehen. – Wenn die standesamtliche Trauung einen oder mehrere Tage vor der kirchlichen Zeremonie stattfindet, nimmt nur der engste Verwandtenkreis an dem anschließend üblichen kleinen Frühstück (Sektfrühstück, Seite 114) teil, außerdem natürlich die Trauzeugen, die meist aus dem Freundeskreis des Brautpaares stammen. Am eigentlichen Hochzeitstag versammeln sich die geladenen Gäste entweder im Haus der Braut (in diesem Fall müssen genügend Fahrzeuge für den Weg zur Kirche bereitstehen, die man mit Blumen schmückt) oder im Vorraum der Kirche. Am Hochzeitsmorgen bleibt wegen der drängenden Vorbereitungen meist keine Zeit für ein gemeinsames Familienfrühstück. Die Hausfrau tut gut daran, den Frühstückstisch so herzurichten, daß jeder sich nach Belieben und Zeit bedienen kann. An der Kirche fährt der Wagen des Brautpaares als letzter vor, als erster wieder ab. Beim Einzug in die Kirche folgen nach dem Brautpaar die Brautjungfern und Brautführer, soweit solche in der betreffenden Gegend üblich sind, dann die Brautmutter mit dem Vater des Bräutigams, die Mutter des Bräutigams mit dem Brautvater, anschließend Verwandte und Gäste. Je nach dem Termin der Trauung findet nach der Rückkehr aus der Kirche gleich das Hochzeitsessen statt oder zuerst ein kleiner Zwischenimbiß mit einem Glas Sherry oder Wermut.

Das Hochzeitsessen im Rahmen eines großen Festmahles (Seite 127) will sorgfältig bedacht und vorbereitet werden. Neben den bereits geladenen Verwandten und Freunden, Trauzeugen, Brautjungfern und Brautführern nimmt meist auch der Pfarrer und (wenn er evangelisch ist) seine Frau daran teil. Dem Brautpaar gebührt an der Tafel der Ehrenplatz, rechts und links von ihm sitzen die beiderseitigen Eltern, wobei der Brautvater wiederum die Mutter des Bräutigams führt und der Vater des Bräutigams die Brautmutter. Dem Brautpaar gegenüber bekommt der Pfarrer seinen Platz, eingerahmt von Trauzeugen, Brautjungfern oder -führern oder anderen Vorzugsgästen.



Hochzeiten und Jubiläen sind ohne großes Essen nicht denkbar. Dementsprechend wird die schön gedeckte Tafel zum Mittelpunkt der Festrunde

Alle anderen Gäste werden in der Reihenfolge ihres Alters oder Ranges placiert. – Ohne drei bis fünf Tischreden geht es bei einem Hochzeitsessen nicht ab. Dementsprechend sollen sie möglichst kurz sein, drei, höchstens fünf Minuten, und sich über das ganze Festmahl verteilen. Zuerst spricht in der Regel der Geistliche oder ein anderer, besonders würdiger Gast – etwa der Senior der Familie –, dann folgen Reden des Brautvaters, der den neuen Schwiegersohn und dessen Familie in der eigenen Familie begrüßt, des Bräutigamvaters, der die Damenrede halten könnte, schließlich eines Trauzeugen – womöglich des besten Freundes des Bräutigams –, und zum Abschluß kann man, wenn das der Trauzeuge nicht schon besorgt hat, noch einen unverheirateten Gast zu Wort kommen lassen, der den Junggesellenstand preist. – Der Festtafel schließt sich häufig gleich das gemeinsame Kaffeetrinken an. Diese Sitte stellt hohe Anforderungen an die Kräfte der Gäste, es ist deshalb besser, wenn man zwischen Festessen und Kaffeetafel eine Erholungspause von mindestens einer Stunde legt. Abends folgt ein kaltes Büfett mit Wein und (oder) Sekt. Es wird getanzt. Den Ehrentanz reserviert man für das Brautpaar, für den weiteren Verlauf gibt es in den verschiedenen Gegenden voneinander abweichende Traditionen. Nach den ersten Tänzen zieht sich das Brautpaar zurück, um sich für die Abreise umzukleiden. Die Gäste

feiern weiter. Der Aufbruch der Jungverheirateten vollzieht sich in der Regel unauffällig und lautlos, damit die Festesstimmung nicht gestört wird. Hier und da hält man sich, besonders auf ländlichen Hochzeiten, aber auch noch an alte Bräuche, die die Abreise des Paares umranken: vom Blumenorakel, das die nächste »Glückliche« bestimmen soll, über das Zerreißen des Schleiers, von dem jeder ein glückbringendes Fetzchen erhaschen möchte, bis zum handfesten Brautraub in bayerischen Dörfern. Und es gibt auch heute noch Gemeinden, in denen eine »zünftige« Hochzeit mindestens drei Tage dauern muß.
Auch das »Programm« des abendlichen Hochzeitstanzes ist eine Frage des Brauchtums. Hier und da ist es üblich, in den Tanzpausen »Einlagen« rezitatorischer oder auch schauspielerischer Art zu bringen, es werden Rundgesänge vom Stapel gelassen, Parodien aufgeführt – und vielerorts darf auch die mehr oder weniger geschickt zusammengestellte Hochzeitszeitung mit heiteren Versen, zarten Anspielungen, Karikaturen und Witzchen nicht fehlen. Man kann eine solche Zeitung ganz vornehm drucken lassen, ebenso wirksam ist sie, wenn man sie vervielfältigt – und wenn man sich auch dazu nicht entschließen will, genügt es, wenn man das zusammengetragene Material vorliest, aufsagt oder singt.

Die Hochzeitsjubiläen gehören zu den eindrucksvollsten Familienfesten und werden in allen deutschen Landen feierlich begangen. Man bezeichnet

das 25jährige Ehejubiläum als Silberhochzeit,
das 50jährige Ehejubiläum als Goldene Hochzeit,
das 60jährige Ehejubiläum als Diamantene Hochzeit,
das 65jährige Ehejubiläum als Eiserne Hochzeit und
das 70jährige Ehejubiläum als Gnadenhochzeit.

Abweichend davon feiert man die Eiserne Hochzeit in manchen Gegenden nicht am 65., sondern am 70. oder auch 75. Jahrestag der Hochzeit. Eine kirchliche Feier ist nur bei der Goldenen Hochzeit üblich. Sie gilt der feierlichen Wiederholung des Ehegelöbnisses. Auch bei anderen Ehejubiläen ist es jedoch Sitte, den Gemeindepfarrer einzuladen. – Die Silberhochzeit, bei der das Paar meist noch im rüstigen Alter ist, häufig aber schon verheiratete Kinder und deren Nachkommen mitfeiern können, wird im erweiterten Familienkreis began-



Kein Jubiläum ohne Rede, das weiß ein jeder. Wenn die Rede kurz ist, freut sich auch der Jubilar; bei Dauerreden schläft er vielleicht ein

gen. Oft legt man für den Vormittag des Jubiläumstages eine Empfangszeit fest, zu der Gratulanten erwünscht sind. Zu ihrer Bewirtung bereitet man ein Gläschen Sherry oder Wermut, auch ein Glas Wein oder einen Cocktail vor. Mittag- oder Abendessen finden in festlichem Rahmen statt. Bei einem großen Bekanntenkreis kann man sogar zu einem Abendempfang in Form einer Party mit kaltem Büfett und verschiedenen Getränken bitten. – Die Goldene Hochzeit pflegt ein reines Familienfest zu sein, zu der alle Nachkommen des Jubelpaares erscheinen, wenn sie es nur halbwegs einrichten können. Hier und bei den noch höheren Ehejubiläen wird man mehr als bei der Silberhochzeit die ruhige, ganz auf das jubilierende greise Paar abgestimmte Geselligkeit im kleineren, nur durch wenige alte Freunde erweiterten Familienkreis vorziehen.

Der Geburtstag, in katholischen Gegenden auch der Namenstag, ist innerhalb der Familie der beliebteste Feieranlaß. Je nach dem Alter des Geburtstagskindes wird man den festlichen Tag mit mehr oder weniger großem Aufwand und dementsprechender Gästezahl begehen.

Kindergeburtstage mit vielen jungen Gästen, Spielen im Garten, großer Kaffeetafel und einem reich beladenen Geschenketisch, auf dem die der Zahl der vollendeten Lebensjahre entsprechende Anzahl von Kerzen nicht fehlen darf, lassen sich nach dem Vorbild der Kindergesellschaften (Seite 116) aufziehen. Spiel- und Schulfreunde oder -freundinnen werden eingeladen.

»Männliche« Geburtstage wird man in mittleren Jahren zum Anlaß einer Cocktailparty, eines gemütlichen Dämmerschoppens unter Freunden oder eines abendlichen Beisammenseins im Kreis der Familie bei einem Glas Wein machen, wenn man sie nicht ganz übergeht.

»Weibliche« Geburtstage feiert man ebenfalls entweder in der Familie oder unter guten Freunden. Weniger vertraute Gäste wird man schon deshalb nicht einladen, weil ihnen der Geburtstagstermin unbekannt ist und es ihnen peinlich sein würde, unter geschenkbeladenen Gästen mit leeren Händen dazustehen. *Geburtstage älterer Familienmitglieder* werden meist mit großer Feierlichkeit umgeben, wenn es sich um runde Zahlen handelt, spielen sich aber, von wenigen Gratulanten aus dem Bekannten-

Kindergeburtstage machen uns Spaß. Damit sich auch die Kinder des Geburtstages ungestört erfreuen, sollten sich die Erwachsenen nicht aufdrängen



kreis abgesehen, für die man eine Empfangszeit festsetzen kann, ausschließlich innerhalb der Familie ab. Nur wenn offizielle Ehrungen mit dem »runden« Geburtstag verbunden sind – das Geburtstagskind könnte etwa mit einer Auszeichnung bedacht, zum Ehrenmitglied seines Lieblingsvereins ernannt oder von seinem früheren Arbeitgeber geehrt werden –, wird man diesem Tag auch nach außen hin eine besondere Form geben müssen, etwa durch ein Festessen, einen abendlichen Empfang oder dergleichen, wobei man aber auf den Gesundheitszustand und die Ausdauer des Geburtstagskindes Rücksicht nehmen muß.

Geschäftsfreunde zu Gast

Bei besonderen Gelegenheiten kann man als Gastgeber auch vor der Notwendigkeit stehen, eine größere oder kleinere Einladung starten zu müssen, die mit dem privaten Vergnügen nichts zu tun hat, sondern rein geschäftlicher Natur (siehe auch Seite 17) ist. Auch in solchen Fällen sollte man wissen, was man von seinen Gästen erwarten darf und was sie von ihrem Gastgeber erwarten. Welche Anlässe könnten sich auf diesem nicht unwichtigen Randgebiet der Gastlichkeit und Geselligkeit ergeben? Ein paar Vorschläge:

Geschäftsjubiläum: Je nach der Zahl der erreichten Jahre – man feiert heutzutage oft schon das zehnjährige Bestehen eines Unternehmens – wird man sich zu einem kleinen Empfang im Hause des Geschäftsinhabers oder in einer Gastwirtschaft oder zu einem feierlichen Bankett im Beisein der Behördenspitzen, Verbandsvertreter und Geschäftsfreunde entschließen.

Geschäftliche Tagungen – etwa in der Form von Vertreterzusammenkünften, Mitarbeiterkonferenzen, turnusmäßigen Besprechungen – haben nicht nur die Aufgabe, das Unternehmen betreffende geschäftliche Dinge zu erledigen, sondern klingen in der Regel gesellig aus. Je nach den Umständen kann es sich dabei um einen gemeinsamen Ausflug mit Damen, um einen Konzertbesuch oder ein festliches Essen handeln. Feiern dieser Art finden immer in fremden Räumlichkeiten statt.

Geschäftliche Abschlüsse besonderer Art – zum Beispiel Vertragsabschlüsse über bedeutende Lieferungen, Firmengründun-

gen, Beginn einer Teilhaberschaft, auch wesentliche Beförderungen – bieten sich als Anlässe für feierliches »Begießen« und Bekräftigen geradezu an. Soweit es sich um nur wenige Beteiligte handelt, kann man ein solches Ereignis durchaus zu Hause begehen, etwa mit einem Cocktailempfang, an dem auch leitende Mitarbeiter teilnehmen, einem Essen oder einem Weinabend mit kaltem Büfett. In vielen Fällen werden auch die Damen an solchen Festlichkeiten teilnehmen.

Geschäftlicher Besuch – prominente Verhandlungspartner, ausländische Gäste, leitende Mitarbeiter des Außendienstes zum Beispiel – wird froh sein, wenn Sie ihn nach Abschluß der »dienstlichen« Verhandlungen nicht in ein x-beliebiges Lokal verschleppen, sondern zu sich nach Hause einladen. Wahrscheinlich ist es solchen Gästen lieber, wenn sie sich nicht förmlich-steif an die Tafel eines Festmahles setzen müssen, sondern dazu Gelegenheit bekommen, sich bei einem Glas Wein und einem kleinen Imbiß mit dem Gastgeber und seiner Frau zu unterhalten, und zwar ganz privat, auf keinen Fall über geschäftliche Themen.

Diese Beispiele galten in erster Linie dem »großen« Geschäftsmann, der sich seufzend oder freudig mit der Fülle seiner Repräsentationspflichten abfindet und weiß, daß er in bestimmten Fällen nicht auf die stimmungs- und vertrauensfördernde Wirkung der häuslichen Atmosphäre verzichten darf. Die Einladung ist in diesem Fall also ganz deutlich Mittel zum Zweck – gleichgültig, ob die Kosten dafür von der Firma bezahlt, also von der Steuer abgesetzt werden können oder nicht. Auch im Kleinen gibt es ähnliche Voraussetzungen:

Sie laden als Angestellter einige Mitarbeiter aus dem Betrieb, vielleicht auch diesen oder jenen Vorgesetzten, zu einem gemütlichen Gespräch ein – etwa in Form eines Herrenabends oder Stammtischs zu Hause –, um sich mit ihnen in Ruhe über private und betriebliche Probleme zu unterhalten.

Sie sind tagsüber dazu gezwungen, sich im Geschäft mit allen möglichen Leuten zu vertragen, es gibt aber ein paar Kollegen darunter, denen Sie menschlich näherkommen wollen – der besseren Zusammenarbeit zuliebe – und laden sie deshalb mit ihren Frauen zu einem Abend beim Wein ein.

Schon an dieser Stelle beginnt die Sache kritisch zu werden. Aber warum sollen Sie es nicht halten wie der »große« Geschäftsmann, der die häusliche Atmosphäre dazu nützt, für sich Stimmung zu machen? Wenn man dabei in vertretbaren Grenzen bleibt, ist kaum etwas dagegen einzuwenden – es sei denn, Sie machten den Versuch

Ihren Chef auf dem Umweg über eine Einladung nach Hause zu einer Gehaltserhöhung zu veranlassen,

sich mit eingeladenen Untergebenen anzubiedern, weil sie sich davon betriebliche Vorteile versprechen,

die Einladung zur Anbahnung betrieblicher Intrigen zu benutzen.

So etwas geht meistens ins Auge, ebenso wie das Bemühen, eine Einladung auf dem Umweg über das protzige »Auffahren« teuerster Speisen und Getränke nur zu einem Mittel der gesellschaftlichen Geltung, des beruflichen Weiterkommens, der Angabe und des Überbietens zu machen. Und die Gefahr, daß es zu Dingen dieser Art kommt, ist gerade bei beruflich-geschäftlich angehauchten Einladungen besonders akut. Sie sollten sich davor hüten und sich lieber im Understatement üben.

Feste das ganze Jahr über

Im Herbst, bald nach den großen Ferien, beginnt die Zeit der kleinen und größeren Einladungen. Bald folgen die ersten Bälle – dann ist es schon nicht mehr weit bis Weihnachten, und Silvester wird ohnedies als besinnliches oder ausgelassen gefeiertes Fest in den Weihnachtszyklus eingebaut. Nicht viel später beginnen die Faschings- oder Karnevalsvorbereitungen: Termine werden besprochen, auf die Faschingseinladungen der Freunde und Bekannten abgestimmt. Nach der stillen Zeit folgt Ostern, das ebenso wie Pfingsten der Familie gehört – und schon rundet sich das »festliche Jahr« mit den Überlegungen für sommerliche Gartenpartys, Bowlenabende und Kaffeenachmittage, sorgsam in Übereinstimmung gebracht mit den eigenen und mit fremden Urlaubsplänen.

Das ganze Jahr über bieten sich Anlässe zu gemütlichem Beisammensein, zu ausgelassenen Tanzfesten, besinnlichen Gesprächen, behaglichen Plaudereien, zu versunkenen Trinkfesten mit guten Weinen,

hitzigen Debatten bei einem Glas Whisky und übersprudelnden Kinderfesten mit lauter Fröhlichkeit. Manche Feste stehen unverrückbar fest im Kalender oder wurden wie Geburtstage und Jubiläen zu Jahresbeginn hineingeschrieben, andere legt man selbst nach Lust und Laune und weitreichender Planung fest, und wieder andere ergeben sich beinahe von selbst, werden von heute auf morgen oder von jetzt auf gleich improvisiert – und das Schönste daran ist, daß man nie vorhersagen kann, welches von all diesen Festen der größte Erfolg sein, an welches man sich noch nach drei Jahren erinnern wird.
Feste müssen sein, auch da, wo der Raum nicht zu reichen scheint, auch da, wo es nicht ohne finanzielle Beschränkung geht, auch da, wo es Schwierigkeiten macht, den ersten Schritt zur Gastlichkeit zu tun, denn Feste sind glitzernde oder beruhigende, ablenkende oder konzentrierende, anheimelnde oder erfrischende Höhepunkte des Jahres und, in besonderen, seltenen Glücksfällen, auch unseres Lebens.

Einladung zum Hausball – das ist in bestimmten Monaten des Jahres das ersehnte Ereignis für alle jungen Leute, aber durchaus nicht nur für sie, denn ein Hausball ist keine Teenagerveranstaltung (Seite 118); im Vordergrund stehen nach wie vor die klassischen Tänze, wenn deshalb auch die modernen Tanzformen nicht unter den Tisch zu fallen brauchen. Die tanzlustigen älteren Semester werden sich also ohne Schwierigkeiten auf dem Parkett zurechtfinden können, und dementsprechend wird man die Einladungsliste zusammenstellen. Sie soll selbstverständlich die Freundinnen und Freunde der erwachsenen Tochter, des studierenden Sohnes enthalten, ebenso aber auch die mit dem gastgebenden Paar befreundeten oder bekannten Eheleute, von denen man weiß, daß sie über das berühmte »Tänzchen in Ehren« hinaus an einem Ball Freude haben würden. Die Zahl der Paare – es sollten lieber mehr Herren als Damen sein – richtet sich nach den räumlichen Voraussetzungen. Wenn man ein Zimmer ausschließlich für den Tanz reservieren kann, dürfen es ruhig zwischen acht und zehn Paare sein. Bei weniger als sechs tanzfreudigen Paaren kann man kaum noch von einem Ball sprechen. In diesem Fall sollten Sie lieber einen Tanztee (Seite 118) veranstalten.
Da Ihre Gäste Zeit brauchen, um sich auf die nötige Ballkleidung einzurichten – vielleicht muß für die Dame ein neues Kleid bestellt

werden –, sollte die Einladung spätestens 14 Tage vor dem festlichen Ereignis hinausgehen. Für einen Hausball schreibt man meistens kleines Abendkleid (Cocktailkleid) und dunklen Anzug vor. Smoking (dazu Cocktailkleid) oder Frack (dazu großes Abendkleid) kommen nur in Frage, wenn Sie wissen, daß alle Gäste auf so feierliche Kleidung eingerichtet sind. Als tanzfaul bekannte Gäste sollten Sie gar nicht erst auf die Gästeliste setzen. Sie stören das Gefüge Ihres Balles.

Standardgetränke für den Hausball sind entweder Bowle oder Weißwein, anschließend vielleicht ein paar Flaschen Sekt. »Harte« Getränke haben nichts auf einem Ball zu suchen, und Bier serviert man bestenfalls, wenn es an Stelle eines kalten Büfetts einen Imbiß gibt, dann aber auch erst zur Imbißstunde. Auf die Fruchtsaftvorliebe mancher Gäste darf man getrost Rücksicht nehmen. – Die Musik entstammt dem Plattenspieler oder Tonbandgerät, das Programm des Abends wird sich in einer Reihe amüsanter, auflockernder und »party-mixender« Tanzspiele erschöpfen, für deren Organisation der Hausherr oder ein als Tanzmeister begabter Freund des Hauses verantwortlich zeichnen wird. Auf keinen Fall sollte man Ablauf und Initiative der Tanzspiele dem Zufall überlassen. – Wenn Sie nach einem Anlaß für Ihren Hausball suchen:

Bestandenes Examen der Tochter oder des Sohnes.

Zu Ehren eines von weit her angereisten männlichen oder weiblichen Gastes der Familie oder der erwachsenen Kinder.

Haus- oder Wohnungseinweihung.

Volljährigkeit eines Kindes.

»Runder« Geburtstag des Hausherrn oder der Hausfrau.

Einfach »aus Spaß an der Freud'«.

In fremde Räumlichkeiten wird man bei einem privaten Ball nur in Sonderfällen ausweichen, zum Beispiel, wenn die Bewirtung zu Hause auf Schwierigkeiten gleich welcher Art stößt, wenn der Gästekreis für die eigenen Räume zu groß ist, wenn man ernsthafte Schwierigkeiten mit den Nachbarn befürchtet oder wenn man ein sehr offizielles Tanzfest zu feiern gedenkt.

Faschings- und Kostümfeste vom »surrealistischen« Atelierfest bis zum Maskenball, Kostümball oder zur »Fremdensitzung« nach rhei-

nischem Ritus werden seit einigen Jahren durchaus nicht nur in streng katholischen Gegenden gefeiert, wie es früher der Fall war, sondern auch in Städten, deren Fasching oder Karneval demjenigen der Hochburgen dieses Festes nachempfunden wurde. Die offiziellen Bälle und Sitzungen der »verpflanzten« Art wirken manchmal auch so, das soll uns aber nicht daran hindern, bei uns zu Hause Fasching zu feiern, womöglich ohne Programm, auf jeden Fall ohne Büttenreden und Narrenkappen, dafür aber mit (nicht landschaftsgebundener) Fröhlichkeit, ein bißchen Phantasie, ziemlich viel Improvisationstalent und vor allem mit genau den richtigen Gästen. Für die Einladung gelten ähnliche Grundsätze wie für den Hausball, nur daß man darauf achten sollte, daß keine Leute auf der Liste stehen, die das bißchen Verkleidungsspiel nicht mögen. Ebenfalls würde ich Ihnen dringend abraten, Berufskarnevalisten oder berufsmäßige Alleinunterhalter hinzuzuziehen. Was Sie nicht selber auf die Beine stellen können, lassen Sie getrost weg, und was Sie per Augenschein, Fernsehen oder Rundfunk vom Münchner Fasching oder Kölner Karneval abgeguckt haben,

Bei diesen Leuten »piept es« ganz offiziell – auf dem Faschingsball. Haben auch Sie den Mut, auf Klischees zu verzichten und Eigenes zu pflegen



sollten Sie schleunigst vergessen. Aber was braucht man nun wirklich für ein häusliches Faschingsfest? Die wichtigsten Voraussetzungen:

Ein paar Räume, in denen man sich austoben und die man nach Herzenslust dekorieren und umbauen darf, ohne daß man Angst um Parkett, neue Gardinen, Tapeten und Möbel haben muß.

Eine Idee! Faschingseinladungen, auf denen zwar ein Kostüm irgendwelcher Art vorgeschrieben, aber kein zusammenfassendes Motto angegeben wurde, lassen Langeweile befürchten.

Schallplattenmusik, ein schlichtes kaltes Büfett, wenn Sie ganz vornehm feiern wollen, und ein paar Würstchen mit Senf, wenn Ihre Gäste nicht nur dem Essen zuliebe mitmachen, außerdem Bier, Wein, Bowle oder Sekt in nicht zu sparsamen Mengen.

Duldsame Nachbarn – in diesem Fall mehr als bei jedem anderen Fest in Ihren vier Wänden.

Gäste, die begeistert mitmachen und sich darüber wundern, daß es drei Uhr morgens ist, wenn sie um elf auf die Uhr sehen.

Natürlich könnte man auch noch gute Laune vorschreiben, wie es mancher Faschingsgastgeber schon auf der Einladung tut. Ohne sie geht es nicht, aber man kann sie nicht in die Handtasche stecken, im Feinkostladen bestellen oder sich vom Diener hinterhertragen lassen. Die gute Laune muß unbewußt in Ihren Gästen drinstecken, und den Rest werden Sie als Gastgeber dazuliefern müssen, damit Ihre Gäste den »alltäglichen Michel« schneller vergessen. Ein paar erprobte Anregungen für das Faschingsmotto:

Das Atelierfest ist besonders dort beliebt, wo es keine Ateliers gibt. Nehmen Sie statt dessen den Dachboden, wenn Ihnen das Haus oder die Wohnung darunter gehört! Kissen auf Kisten, Bänken und dem Fußboden, eine schräge Existenzialistenbar in der Ecke, Kerzen und Lampions zur Beleuchtung. Keine große Sitzrunde, sondern kleine Grüppchen. Eine Ecke zum Tanzen abgeteilt. Dekoration aus selbstgefertigten »Gemälden« supermoderner Art, Kostüme der Gäste beliebig – vom geschlitzten Rock bis zum Bikini ist bei den Damen alles erlaubt, die Herren sollten sich auf Schwabing kostümieren.

Ein Bart-Fest stellt keine großen Anforderungen an die Kostüme der Gäste, es darf sich ruhig um die Ausstattung vom Vorjahr handeln, die um ein paar Kleinigkeiten verändert wurde. Haupt-



»Mensch, bist du aber 'ne komische Rübe!« – Kostümfeste und -bälle sorgen in fast jeder Lage für die richtige Stimmung. Und noch eins: Sie lassen sich zu Hause mindestens genausogut feiern wie in vornehmen Hotels und Bars!

sache sind die Bärte der Herren; vom wehenden Rauschebart über die Seemannskrause bis zum Menjoubärtchen (für Leute, die so leicht schwitzen) ist alles erlaubt. Die Damen können sich dazu passend an- beziehungsweise ausziehen, unbedingt nötig ist diese Anpassung aber nicht. Auch die Dekoration erlaubt alle Freizügigkeiten. Sie können zum Beispiel Plakate mit bärtigen Männern aller Epochen pinseln, Sie können es aber auch lassen und sich auf Kreppapier, Luftschlangen, Schnurvorhänge und Markisen aus billigem Stoff beschränken. In einer Ecke steht ein Bierfaß mit Zapfhahn zur Selbstbedienung, zusätzlich kann man eine Hausbar mit zwei bis drei Standardgetränken einrichten. Hauptsache, die Tanzfläche ist groß genug. Man sollte sie nicht grell beleuchten, sich aber auch vor rot angehauchter Düsternis hüten.
Der Lumpenball fordert Kostüm-Typen heraus, die von der Straße stammen könnten: Schnürsenkelverkäufer, Straßenmusikanten, Hinterhofartisten, Tippelbrüder und Dreigroschen-

oper-Gestalten, dazu Ganoven aller Art. Machen Sie aus der Hausbar ein Kittchen mit Gitterfenster-Dekoration, malen Sie finstere Fratzen auf die Lampions und besorgen Sie sich leihweise einen Leierkasten mit sechs bis zehn Walzen für die Erzeugung der Tanzmusik, eventuell abwechselnd mit Schallplatten.

Für Anspruchsvollere ließe sich zum Beispiel ein »Hofball bei Zille« aufziehen, dessen Kostüme Zille-Typen zum Vorbild haben sollten; ein Südseefest mit Baströcken bei den Damen, bunten Hemden bei den Herren; ein »Karneval bei Ludwig XIV.« mit teuren Kostümen der Zeit, die es in Großstädten allerdings auch leihweise gibt; ein Weltraumfest mit Phantasiekostümen und -dekorationen aus Blech, Wellpappe und Silberpapier; ein Fasching in der Hafenkneipe mit Seemannstypen; ein Türkenfest; ein Jahrmarktsfasching; ein Dirndlfest und tausend andere Feste nach eigenen Ideen.

Seriöse Gespräche, Langeweile, Übelnehmen und Geschmacklosigkeiten haben auf einem Faschingsfest nichts zu suchen. Masken duzen einander, ohne daß es der feierlichen Brüderschaft bedarf, ohne daß aber auch ein Anspruch auf die Fortsetzung der Duzerei am nächsten Tag begründet wird. Ob man sich mit Kostümen begnügen oder Halb- oder Ganzmasken vorschreiben will, kommt auf den Umfang des Festes an. Bei zwölf bis fünfzehn Gästen wird man auf Masken verzichten, bei einer höheren Gästezahl, wo nicht jeder jeden am Gang oder an der Stimme erkennt, kann man einen Versuch riskieren. Die Raumtemperatur hält man etwas höher als bei einem Ball in voller Bekleidung, damit die Damen nicht frieren, wenn sie sich in der Tanzpause an der Bar niederlassen. Für die Bewältigung der Speisen- und Getränkeversorgung sichert man sich rechtzeitig einen oder zwei Freunde, die zwischendurch mit anfassen, wenn der Nachschub ins Stocken gerät. Im übrigen baut man vor und richtet sich weitgehend auf Selbstbedienung der Gäste ein. Da ein Faschingsfest selten vor dem frühen Morgen endet, sollte als Schlußimbiß eine deftige Gulaschsuppe oder dergleichen bereitstehen. Mokka gibt es an der Bar oder einfach in der Küche, wo sich die Kaffeefreunde, vom Duft ihres Lieblingsgetränks angezogen, versammeln. Und wer zu früher Stunde ein Glas Bier oder eine Flasche Selterswasser bevorzugt, sollte ebenfalls nicht enttäuscht werden.



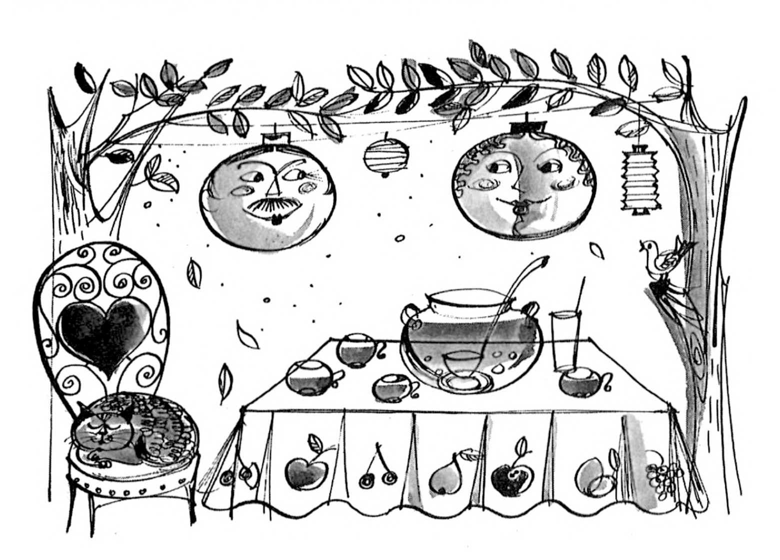
Zum Osterfest gehört der passende Osterschmuck. Wie wäre es mit solch einem eiergeschmückten Bäumchen? Manche unserer Landsleute kennen es von Kindesbeinen an

DAS OSTERFEST wird in der Familie gefeiert, nur selten entschließt man sich dazu, für den Abend des ersten Feiertages oder den Nachmittag des Ostermontags Gäste einzuladen. Vielfach beginnt man den Ostertag mit einem reichhaltigen Frühstück, zu dem die ersten Ostereier auf den Tisch kommen. Wenn es noch keine Frühlingsblumen gibt, dekoriert man den Tisch mit einem kahlen oder gerade knospenden Ast, an dem buntbemalte ausgeblasene Eier hängen, und stellt vor jeden Platz ein kleines Wattekiiken oder ein Osterei, das den Namen des betreffenden Familienmitgliedes trägt. – Für die ostersonntägliche Mittagstafel bereitet man ein festliches Essen vor. Es könnte sich etwa um eine würzige Kräutersuppe handeln, dem ein in Brotteig eingebackener Schinken oder ein Lammbraten folgt. Als Nachspeise wäre ein Kompott aus eingemachten Früchten vorzuziehen. – Wenn es das Wetter erlaubt, macht die ganze Familie am Nachmittag einen aus-

gedehnten Spaziergang mit anschließendem Kaffeetrinken. Das Abendessen steht im Gegensatz zur Mittagstafel im Zeichen von Eiern und Eierspeisen verschiedener Art. In vielen Gegenden Deutschlands wird der Verlauf des Ostertages und die Zusammensetzung seiner Speisekarte von alten Bräuchen bestimmt. So gibt es in Ostpreußen den Osterkringel, im Baltikum die Pascha-Osterspeise, in Oberbayern das mit Zuckerguß überzogene Osterlamm, in Nordbayern die in der Kirche geweihten Eier, Osterfladen, Schinken und Salz.

Das Pfingstfest gehört ebenfalls der Familie, die sich schon lange vor dem Fest mit Ausflugsplänen beschäftigen wird, wenn schönes Frühlingswetter zu erwarten ist. Daß dabei häufig ein Autoausflug herauskommt, der einen auf überfüllte Straßen und in endlose Kolonnen zwängt, ist schade. Wenn es schon nicht ohne Auto geht, sollte man wenigstens sehr früh aufbrechen, sich einen nahe gelegenen, reizvollen und nicht überlaufenen Fleck aussuchen, dort in aller Ruhe den Tag verbringen – Verpflegung wird wie zu einem Picknick vorbereitet und mitgenommen – und abends erst dann heimkehren, wenn die Straßen sich zu leeren beginnen. Noch schöner ist ein Pfingstfest zu

Ein schöner Sommerabend verlockt zu einem Bowlenfest auf der Terrasse oder im Garten. Auch der Balkon ist den engen vier Wänden vorzuziehen



Hause, wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen dazu verlocken, ein Sonnenbad auf dem Balkon oder der Terrasse zu riskieren. – Am zweiten Pfingsttag könnte man eine Maibowle brauen und ein paar Freunde dazu einladen – sozusagen zur Eröffnung der sommerlichen Bowlensaison, aus frischem Waldmeister oder, wenn Pfingsten sehr spät im Jahr liegt, vielleicht auch aus Lindenblüten.

Sommer- und Gartenfeste gehören ebenfalls in die Reihe der jahreszeitlich bedingten Feieranlässe. Ob es sich dabei um einen Bowlenabend, ein Lampionfest, einen verlängerten Spielnachmittag oder einen »Brutzelabend« im Freien handelt, ist Ihrer Phantasie überlassen. Vorschläge auf den Seiten 52 und 122. Da die Bowle häufig im Mittelpunkt einer Sommerveranstaltung steht, hier ein paar Tips:

- Für die Bowle nimmt man keinen Spitzenwein, aber auch keine als »Bowlenwein« angepriesene billige Panscherei, sondern Weine der guten Mittelklasse. Damit steht und fällt die Qualität.
- Blüten (Linden-, Weinblüten, Waldmeister) müssen frisch verwendet werden, Früchte sollten es ebenfalls sein (Erdbeeren, Pfirsiche, Apfelsinen, Ananas). Wenn keine frischen, gut ausgereiften Früchte zur Verfügung stehen, kann man auf Konserven zurückgreifen.
- Früchte, (wenig) Zucker und etwa $^1/_4$ des noch ungekühlten Weines setzt man mindestens 2 Stunden vorher an. Kurz vor dem Anrichten wird der restliche Wein, zum Schluß der Sekt oder (bei sehr leichten »Nachmittagsbowlen«) das Mineralwasser, alles gut gekühlt, dazugegeben. Während des Ausschenkens darf das Bowlengefäß nur von außen, nicht etwa durch hineingeworfene Eiswürfel, gekühlt werden.
- Bowlen in größeren Mengen werden mit der Schöpfkelle aus Glas oder Kunststoff aus dem Bowlengefäß ausgeschenkt, kleinere Bowlen und solche, die keine lange Ansatzzeit brauchen (z. B. kalte Ente), gießt man aus einem Bowlenkrug aus Glas oder Steingut ein. Die Bowle wird aus kleinen gläsernen Henkelgefäßen getrunken, oft auch aus Steingutgefäßen. Wenn Früchte (zu kleinen Würfeln zerschnitten) in der Bowle schwimmen, muß man ein Spießchen aus Silber oder Kunststoff dazugeben. Ein Teelöffel tut es auch.



Auch die Jugend macht begeistert mit, wenn ein Bowlenabend auf der Terrasse oder im Garten stattfindet. Man sieht, ihnen schmeckt es gut!

Die Bowle muß immer eine spritzige, duftige, anregende Sache sein, keine lauwarme, übersüßte Limonade, von der man Kopfschmerzen bekommt. Deshalb verbietet sich auch das Strecken, wenn der Vorrat nicht reicht. Lieber serviert man hinterher noch ein Glas Sekt. Zur Bowle gibt es Knabbereien, später einen kleinen Imbiß (Seite 122).

Das Weihnachtsfest ist in der Familie nicht nur für die Kinder, sondern ebenso auch für die Erwachsenen die schönste Feier des Jahres, für die Hausfrau zugleich allerdings auch die arbeitsreichste und für den Hausherrn die kostspieligste. Der ganze Dezember wird von den Vorbereitungen in Anspruch genommen: Plätzchen werden gebacken, Baumschmuck muß gebastelt werden, Geschenke sind einzukaufen oder zu bestellen, für das Festessen müssen Vorarbeiten geleistet werden. Ob zum Fest Gäste erwartet werden oder nicht – zum

Beispiel könnte man zum Heiligen Abend einen alleinstehenden Bekannten einladen, der gern im Familienkreis mitfeiert, oder am ersten oder zweiten Feiertag Freunde zum Essen bitten –, immer empfiehlt es sich für die Hausfrau, rechtzeitig zu planen, damit sich die Arbeit in den letzten Tagen nicht allzusehr drängt. Wie wäre es mit einem Kalender, der die wichtigsten Stichworte enthält? Je nach den familiären Bräuchen wird er verschieden ausfallen. Ein Vorschlag:

> *1. Dezemberwoche:* Weihnachtsetat aufstellen. Liste der Geschenke aufschreiben. Muß der Christbaumschmuck ergänzt werden? Erste Einkäufe, vor allem für Päckchen ins Ausland, nach Mitteldeutschland. Barbarazweige ins Wasser stellen (4. 12), Nikolaustag für Kinder vorbereiten (6. 12.).
>
> *2. Dezemberwoche:* Geschenke einkaufen. Plätzchen backen. Zutaten für den Stollen besorgen. Wichtige Lebensmittel (z. B. Gans, Karpfen) bestellen. Weihnachtsbasteleien der Kinder überwachen. Sollen sie Gedichte, Lieder lernen?
>
> *3. Dezemberwoche:* Hausputz. Weihnachtsbaum kaufen. Letzte Päckchen (Inland) abschicken. Weihnachtskarten schreiben und absenden. Lebensmittel und Getränke einkaufen.
>
> *Weihnachtswoche:* Speisen für die Feiertage soweit wie möglich vorbereiten. Geschenke für die Familie verpacken, mit Namen kennzeichnen. Festkleider durchsehen.

Der Heilige Abend wird je nach Landschaft und Brauchtum verschieden begangen. In evangelischen Gegenden besucht die Familie den Gottesdienst am Nachmittag, in katholischen die mitternächtliche Christmette; nach diesen Terminen wird sich auch der Ablauf des Festtages richten müssen. – Das Mittagessen sollte am Heiligen Abend arbeitssparend sein und es darf keinen besonderen Aufwand erfordern. Ein abendliches Festmahl ist in Familien mit Kindern gleichfalls nicht üblich, man wird sich auf kalte, am Vormittag zubereitete Speisen beschränken, ein paar rasch angewärmte Pasteten oder dergleichen geben und dazu den Hausherrn einen Punsch brauen lassen, von dem auch die älteren Kinder schon ein Gläschen nippen dürfen. Auch bei arbeitstechnischer Beschränkung soll der Eßtisch am Heiligen Abend weihnachtlich geschmückt sein, etwa mit ein paar Tannenzweigen, etwas Lametta, roten Kerzen, die auf blankpolierten Äpfel-



Enten- oder Gänsebraten, Karpfen oder Truthahn gehören zu den Festspeisen der Weihnachtszeit. Der mit Kerzen und Tannengrün geschmückte Tisch gibt die feierliche Einstimmung

chen stehen oder einem tannenzweigbedeckten Teller mit Kerzen in der Mitte der Tafel. Der Weihnachtsbaum wird am Vormittag geschmückt, in der Regel wird das Sache des Hausherrn sein. In seiner Nähe steht der Gabentisch, den man weiß deckt und mit Tannenzweigen schmückt. Bei kleineren Kindern wird man ein zweites, kleineres Tischchen aufbauen und größeres Spielzeug daneben auf dem Fußboden verteilen, die große Puppe, das Kasperletheater, den Baukasten oder das Bilderbuch zum Beispiel. Wird der evangelische Gottesdienst am Nachmittag besucht, findet die Bescherung meistens anschließend statt. In katholischen Gegenden wird man gegen 16 Uhr bescheren und die Kinder, soweit sie zur Mitternachtsmette mitgehen, ab 20 oder 21 Uhr noch ein paar Stunden ruhen lassen. Ob man die Kinder dazu veranlassen soll, *vor* der Bescherung – also angesichts des mit Spannung erwarteten Gabentisches – oder lieber eine Stunde später

ihr Gedicht aufzusagen, gemeinsam mit den Eltern zu singen oder der Lesung der Weihnachtsgeschichte zuzuhören, ist eine Frage des Fingerspitzengefühls.

DER 1. WEIHNACHTSFEIERTAG beginnt in der Familie mit einem nicht zu üppigen Frühstück. Dafür bekommt das Mittagessen ein weit über alle anderen Feste des Jahres hinausragendes Gepräge. Der Tisch ist sparsam geschmückt, am besten mit schlichten Tannenzweigen ohne Lametta, Kugeln und Kerzen. Wie könnte das Weihnachtsmenü aussehen?

Kraftbrühe mit Reis
Gänsebraten mit Klößen und Salaten
Obstsalat

oder: Spargelcremesuppe
Karpfen blau mit Petersilienkartoffeln und Salat
Orangencreme

Der Karpfen wird vielerorts bereits am Heiligen Abend auf den Tisch gebracht – in Bayern zum Beispiel gibt es am Abend dieses Tages fast immer »etwas vom Fisch« –, in anderen Gegenden bleibt er dem Silvesterabend vorbehalten. Es spricht aber nichts dagegen, ihn als – nicht so schweres – Festessen am 1. Weihnachtsfeiertag auf die Speisekarte zu setzen. Am Abend des 1. Feiertages darf es nur etwas Leichtes, Pikantes geben, weil die Mägen den ganzen Tag über mit Stollen, Plätzchen und Süßigkeiten überfüttert wurden. Zum Beispiel käme eine Schwedenplatte in Frage, ein nicht zu fetthaltiger Wurst- oder Gemüsesalat oder einfach belegte Brote.

DER 2. WEIHNACHTSFEIERTAG sollte auch der Hausfrau etwas mehr Ruhe gönnen. Man plant deshalb für den Mittagstisch ein Essen vor, das sich wenigstens zum Teil vorkochen läßt. Ein Kalbsnierenbraten, eine knusprige Schweineschulter oder auch ein Wildbraten – nicht dagegen eine Rindslende, die trocken und ledern schmecken würde – könnte schon am Tag zuvor in den Ofen geschoben werden, wenn die Hausfrau ohnehin stundenlang in der Küche zu tun hat. Die Suppe, etwa eine Ochsenschwanz- oder Schildkrötensuppe, käme ausnahmsweise aus der Dose, auch der Salat (Sellerie, rote Rüben, Gurken, Mixed Pickles) könnte dieser Abstammung sein, und als Nachspeise



Feste verlangen nicht unbedingt große Gastmahle. Ein kleines, interessantes Gericht tut es auch, zumal wenn es wie diese Hawaii-Kalbsbries-Spießchen leicht bekömmlich ist. In der Weihnachts- und Silvesterzeit können Sie so Ihren Magen schonen und der geplagten Hausfrau die Arbeit erleichtern

wäre ein im Kühlschrank rasch zubereitetes Eis oder ein Kompott – wiederum aus der Dose oder dem Glas – möglich. Dementsprechend sollte auch das Abendessen an diesem Tag keine besonderen Umstände machen, wenn man nicht gerade Gäste erwartet. Hat man dagegen Gäste eingeladen, die abends zum Essen kommen, wird man den Mittagstisch »kleiner« aufziehen und dafür am Abend eine ausgewachsene Mahlzeit mit den entsprechenden Getränken bieten.

Die Silvesterfeier läßt sich auf ganz verschiedene Art begehen. Je nach dem Alter der Kinder und ihrer Eltern, nach Freundeskreis und örtlicher Tradition wird man sich entschließen zu:

- einer mehr besinnlichen als ausgelassenen Feier im engsten Kreis, die vielleicht mit einer halben Stunde Hausmusik oder einem Schallplattenkonzert eingeleitet werden könnte, zu der

auch die Lesung eines Dichterwortes paßt und der sich zu vorgerückter Stunde beim Punsch oder Wein harmlose Späße wie Bleigießen, Schiffchenorakel oder Glücksgreifen anschließen könnten. Kurz vor Mitternacht wird Sekt eingeschenkt und auf das neue Jahr angestoßen. Das gemeinsame Essen wird man auf 21 Uhr verlegen, damit die Zeit bis zur Mitternacht nicht so lang wird. Auf der Speisefolge könnte ein kräftiger Heringssalat oder ein Karpfen in polnischer Soße stehen. In manchen Gegenden gehört es dazu, daß man »etwas vom Schwein« ißt, weil das Schwein als Glückssymbol gilt. Später bietet man Silvesterkrapfen an ...

- einer partyähnlichen Veranstaltung in größerem Kreis mit kaltem Büfett, Tanz und Tanzspielen, späterem Bleigießen und ähnlichen Bräuchen, Gesellschaftsspielen und vielleicht einem anschließenden Privatfeuerwerk, vom Balkon aus losgelassen. Seine Gäste wird man sich in diesem Fall besonders sorgfältig aussuchen. Auch wenn man zu Silvester lieber fröhlich als besinnlich ist, sollte man keinen Faschingsball daraus machen. Neckische Hütchen, Pappnasen und makabre »Scherze« aus der Karnevalsindustrie – Juck- und Niespulver zum Beispiel – haben am Silvesterabend keine Daseinsberechtigung. Gegen eine lustige Dekoration mit Luftschlangen ist nichts einzuwenden.
- einem großen Jahresausklang mit guten Freunden, wenn man »endlich einmal andere Gesichter« sehen und sich nicht die Mühe machen will, zu Hause ein Fest aufzuziehen. Zu einer solchen Veranstaltung in einem guten Hotel gehören Smoking und Cocktailkleid oder auch Frack und großes Abendkleid.

In der Familie zündet man in der Silvesternacht zum letztenmal den Weihnachtsbaum an. Soweit die Kinder aufbleiben durften, gehen sie möglichst bald nach Mitternacht ins Bett und lassen die Erwachsenen allein, die bei einem Glas Sekt noch eine Weile weiterplaudern, Zukunftspläne schmieden, die bei solchen Gelegenheiten fälligen guten Vorsätze fassen und sich vielleicht an diese oder jene besonders schöne Stunde des abgelaufenen Jahres erinnern. – Auch wenn man in größerem Rahmen feiert, sollte man daran denken, daß ein Kater nicht unbedingt ein gutes Vorzeichen für das neue Jahr darstellt.



Die Gäste sollen wiederkommen

Haben Sie Ihre Gäste vom Betreten Ihrer Wohnung an bis zur Verabschiedung wie ein vorbildlicher Gastgeber betreut und umsorgt? Dann werden Sie damit rechnen können, daß die Gäste bei nächster Gelegenheit gern wieder zu Ihnen kommen werden. Gewiß, allen kann man es nicht recht machen, und es werden immer wieder Leute unter den zum erstenmal Eingeladenen sein, zu denen man keinen Kontakt findet, die andererseits aber auch selbst den Eindruck bekommen, in Ihrem Hause fehl am Platz zu sein. Dazu können ganz verschiedene Ursachen führen. Vielleicht wurde ihr ureigenstes Interessengebiet im Gespräch nicht berührt, vielleicht kamen sie selbst nicht zu Wort, vielleicht paßte ihnen aber auch der ganze Stil Ihrer Einladung nicht, wogegen man nicht viel unternehmen kann. Vielleicht sind sie von Natur Einzelgänger, vielleicht können sie sich nur schlecht in eine Gesellschaft einfügen . . .

Aber das dürften Ausnahmen sein. In der Regel wird sich aus einer ersten Einladung ein mehr oder weniger fester Kontakt ergeben. Was kann man tun, um ihn zu pflegen? Nun, zunächst sollte man den Kontakt nicht abreißen lassen. Weitere Einladungen werden folgen. Zur Pflege gehört aber auch, daß man weiterhin die guten Formen wahrt.

Aus Bekanntschaft wird Freundschaft

Sie kennen bestimmt eine ganze Reihe von Leuten, die sich mit Hinz und Kunz duzen. Bei der ersten besten Gelegenheit bieten sie das brüderliche Du an (oder fordern es heraus, auch so etwas gibt es), sind rasch mit dem Weinglas zur Hand, um, die Arme malerisch verschlungen, reihum Brüderschaft zu trinken, und glauben, nun in aller Welt gute Freunde zu besitzen. Diese mehr oder weniger alkoholselige Verbrüderung ist eine nicht ungefährliche Angelegenheit.

Erstens hat dieses Gehabe in der Regel mit Freundschaft nicht viel zu tun. Und zweitens schafft es lediglich Situationen, die dazu führen, daß man dem »Berufsduzer« künftig in weitem Bogen ausweicht, von den Fällen abgesehen, in denen beide Teile auch in nüchternem Zustand auf das Du als Zeichen enger Verbundenheit Wert legen. Sosehr man es also auf der einen Seite begrüßen wird, daß auf dem Weg über die Gastlichkeit ganz allmählich ein Kreis von Bekannten zum Freundeskreis wird, so wenig sollte man diese Entwicklung forcieren. Freundschaft muß wachsen. Es ist schön, wenn sie schließlich auch zum Du führt, aber das ist durchaus keine Notwendigkeit.

Wie geht es nach der ersten Einladung weiter? Normalerweise werden sich Ihre Gäste im Lauf der nächsten Wochen oder Monate dazu verpflichtet fühlen, die Einladung zu erwidern. Über die Frage dieser »Verpflichtung« oder »Revanche« ist viel geschrieben und diskutiert worden. Spezialisten für feine Lebensart meinen, daß es wirklich als Pflicht zu betrachten sei, sich mit einer Gegeneinladung zu revanchieren, von Alleinstehenden, Junggesellen usw. abgesehen, die sich nicht unbedingt an diese Regel zu halten brauchen. Leute mit gesundem Menschenverstand dagegen vertreten die Auffassung, daß »diese ganze Hinundher-Einladerei« ein Greuel sei und verweisen auf die Gastfreundschaftssitten anderer Völker, die so etwas als unfein, wenn nicht sogar ungehörig, abtun. Tatsache ist aber nun einmal, daß bei uns der Brauch auf der Gegeneinladung besteht und daß man sich daran halten muß, wenn man nicht für unhöflich gehalten werden will. Ausnahmen von der Regel sind zum Beispiel große Partys, Cocktailempfänge, Familienfeierlichkeiten und dergleichen, auf die man nicht mit einer Gegeneinladung zu reagieren braucht. Und schließlich steht nirgends geschrieben, daß auf eine Einladung zum Gastmahl nun auch eine

entsprechende Gegeneinladung zu einem – vielleicht doppelt so aufwendigen – Essen folgen muß. Jeder wird sich in seinem Rahmen halten und kann das auch ruhig tun, ohne sein Gesicht zu verlieren. Nach der »Revanche« stünde die Gastlichkeits-Partie also 1 : 1. Wenn Sie nicht wollen, brauchen Sie das Spiel nicht weiterzuführen und sollten es auch nicht tun, wenn Sie bei näherer Bekanntschaft den Eindruck gewonnen haben, daß sich eine Fortsetzung des gesellschaftlichen Verkehrs nicht lohnt. Lassen Sie die Verbindung einschlafen – oder halten Sie sie, ganz nach Belieben, auf kleinem Feuer warm, was in sehr gelegentlichen Einladungen seinen Ausdruck finden könnte. Nur in drei oder vier Fällen werden Sie zu Anfang vielleicht das Bedürfnis verspüren, engere und freundschaftlichere Beziehungen weiter zu pflegen. Das braucht sich durchaus nicht nur in stereotypen Einladungen zum Glas Wein nach dem Essen auszuwirken, sondern man wird sich mit diesem oder jenem netten Menschen auch zu einem Spaziergang, zum Theaterbesuch, zum gemeinsamen Einkaufen oder dergleichen verabreden. Und erst, wenn sich – vielleicht nach einem gemeinsamen Urlaub – gezeigt hat, daß eine Freundschaft für beide Teile fruchtbar sein könnte, wird man sich, siehe oben, zum brüderlichen Du entschließen, das normalerweise der Ältere dem Jüngeren, der Ranghöhere dem Rangniederen anbietet. Dann muß es aber ein »richtiges« Du sein . . .

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft

Schenken ist eine schwere Kunst. Es genügt keineswegs, den zu Beschenkenden oberflächlich zu taxieren, ihn in die Kategorie »Drei-Mark-Geschenke«, »Blumen« oder »Flasche Wein« einzustufen und dementsprechend zu »beliefern« – der Wert eines Geschenkes spielt nur eine untergeordnete Rolle. Ein Geschenk soll

- ein Stück von der Persönlichkeit des Gebers, im Idealfall ein bißchen Herz, enthalten,
- auf die Wünsche, Neigungen und – im Idealfall – geheimsten Regungen des zu Beschenkenden eingehen,
- in Form und Wert dem Anlaß entsprechen, zu dem es gegeben wird,
- den Beschenkten an den Geber und seine guten Seiten erinnern.



Ein Geschenk – nett verpackt und freundlich überreicht – kann der i-Punkt gepflegter Gastlichkeit sein. Die Gäste kommen gern wieder zu Ihnen

Aus der Vielzahl der Geschenkmöglichkeiten und -anlässe seien hier nur diejenigen herausgegriffen, die auf den Komplex »Gastfreundschaft« Bezug haben. Soll man seine Gäste, die man ja nach besten Kräften »versorgt« hat, auch noch mit einem Geschenk erfreuen? Es hat früher Fürsten gegeben, die ihre Gäste zum Abschluß eines Mahles fürstlich mit Geschenken bedachten, und es gibt heute Chefs, die ihren weiblichen Angestellten zum Ausklang des Betriebsausfluges Strümpfe überreichen lassen. Im alten Rom war der Austausch von Geschenken bei einem Festmahl an der Tagesordnung und sogar durch Vorschriften und Verkehrssitten geregelt. Heutzutage wird man es selten erleben, daß der Gastgeber den Gästen seines privaten Kreises ein Geschenk überreicht – von Kindergesellschaften und von offiziellen Bällen mit ihren Herren- und Damenspenden abgesehen. Und das ist eigentlich schade! Wie viele Möglichkeiten, den »Goodwill« des gastgebenden Hauses zu bekräftigen, werden hier nutzlos vertan! Dabei muß es sich, siehe oben, durchaus nicht um aufwendige Gaben handeln. Anläßlich eines Gastmahles, einer Party in kleinem Kreis wäre eine kleine Erinnerungsgabe durchaus angebracht. Vorschläge:

- ein kleines Bändchen Aphorismen oder Gedichte mit Widmung des Gastgebers,

- eine Kerze mit schlichtem Leuchter, die während des Essens am Platz des Gastes gebrannt hat,
- eine sorgsam ausgesuchte kleine Vase oder ein origineller Aschenbecher,
- ein Fächer für die Damen (bei einem Hausball), eine Schallplatte für die Herren.

Auch bei Gastgeschenken dieser Art sollte man den »Geschenke-Knigge« nicht vernachlässigen: keine verpflichtenden Geschenke (z. B. teure Zigarettenetuis), keine kompromittierenden Geschenke (z. B. Strümpfe), keine taktlosen Geschenke (z. B. Toilettengegenstände) und keine geschmacklosen Geschenke (die berühmten »Wanderpreise«, von denen sich jeder Beglückte schnellstens wieder trennt). Eine im Verlauf einer Einladung überreichte Gabe sollte eher einen Erinnerungs- als einen Realwert haben. Viele Gäste nehmen sich z. B. die Tisch- oder Menükarte mit, die schon deshalb sorgfältig gestaltet sein sollten.

Aber nicht nur beim »Einladungsverkehr« ergeben sich Möglichkeiten, seine Kunst des Schenkens zu beweisen, auch im weiteren Verlauf der Bekanntschaft oder Freundschaft könnte diese Kunst mehr als einmal auf die Probe gestellt werden. Zum Beispiel wäre es gut, wenn Sie sich die Geburtstage Ihrer Lieblingsgäste (siehe auch Seite 41) aufschreiben würden, um dann zum Termin mit einer kleinen Gabe aufzuwarten. Es müssen nicht unbedingt Blumen sein, auch wenn man dabei am wenigsten nachzudenken braucht. Auch zu folgenden Anlässen werden Sie sich an Ihre Freunde erinnern:

- Krankenhausaufenthalt, Genesung;
- Hochzeiten, Geburten und sonstige familiäre Gelegenheiten;
- Jubiläen im Beruf, im Betrieb;
- Weihnachten.

Wenn man Geschenke gleich welcher Art nicht persönlich überreicht, sondern per Boten oder Post schickt, wird man auf besonders ansprechende Verpackung und das Beilegen eines Kärtchens mit wenigen Begleitzeilen achten. An die Entfernung des Preiszettels oder der Preisangabe wird schon der Verkäufer denken. Bei einem Blumengruß genügt das Beilegen der Visitenkarte (siehe Seite 87) mit einem kurzen handschriftlichen Gruß oder einer etikettegerechten Abkürzung.

Aufmerksamkeiten müssen im Verkehr mit den Freunden aber durch-

aus nicht immer in Mark und Pfennig ausgedrückt werden können. Oft tut ein Brief oder auch ein Kartengruß einen viel besseren Dienst, wenn zum Beispiel einer Ihrer Freunde schwer erkrankt ist, sich in seiner Familie ein Todesfall ereignet hat oder auch ein freudiges Ereignis mit ein paar glückwünschenden Worten gefeiert zu werden verdient. Ob kleines oder großes Geschenk, ob Brief oder Karte: immer wird man versuchen, mit seiner Reaktion den Funken freundschaftlicher Verbundenheit überspringen zu lassen, ob man nun schon ein Meister in der Kunst des Schenkens ist oder nicht.

Gelobt und verdammt: Das Gästebuch

Ein Gästebuch ist eine herrliche Sache – sagt der Gastgeber. Man legt es dem Gast vor, der zum erstenmal eingeladen wurde, und bittet ihn höflich, sich darin zu verewigen, nach Möglichkeit selbstverständlich nicht nur mit Namen und Datum, sondern mit einem spritzigen Vers, einer geistreichen Bemerkung, einer kleinen Karikatur oder dergleichen. Und wenn man später darin blättert, hat man die schönsten und gelungensten Feste plötzlich wieder vor Augen, erinnert sich all der lieben Gäste, die einem damals halfen, die Bowle oder das kalte Büfett zu vertilgen, stößt auf Namen, die einem längst entfallen sind, ist stolz auf die Unterschrift eines prominenten Mannes, auf die kleine Strichelei des erhabenen Chefs oder das unleserliche Krikelkrakel eines angehenden Filmstars. Und wenn man oft und gern Gäste hat, ist so ein in Kalbspergament oder Leder gebundenes Buch mit schwergewichtigen Blättern bald gefüllt. Man legt es zur Seite, kramt es noch nach Jahren zur Erinnerung heraus und läßt sich ein neues Gästebuch schenken, auf daß neue Generationen sich darin verewigen können.

Ein Gästebuch ist eine ekelhafte Sache – sagt der Gast, der nichts von Überraschungen dieser Art hält. Man fühlt sich, wie es einmal ein prominentes Gästebuchopfer formulierte, aufs Klosett gesperrt, obwohl man gar nicht muß, wenn man das ominöse Buch aufgeblättert und einen Kugelschreiber in die Hand gedrückt bekommt. Da sitzt man nun und knabbert am Schreibgerät, fühlt sich in die Schule zurückversetzt, wird von den übrigen Gästen angestarrt, denen es anschließend an den Kragen gehen soll, denkt an sonst allgegenwärtige Einheitssprüche, von denen einem aber auch kein Wort einfallen will,

und entschließt sich dann schweren Herzens dazu, irgendeine harmlos-prosaische Floskel wie »Es war schön bei Ihnen, vielen Dank!« oder »Wir werden gern wiederkommen« nebst Unterschrift und Datum hineinzumalen, im voraus peinlich berührt davon, was sich die anderen Gäste angesichts dieser unschuldigen Eintragung wohl für Gedanken machen könnten.

Herrlich und ekelhaft, gelobt und verdammt – soll man nun auf ein Gästebuch verzichten und so viele schöne Feste der Vergessenheit anheimfallen lassen, oder soll man, aller Abneigung zum Trotz, die »berechtigten Gastgeber-Ansprüche« durchsetzen und sich jedes Fest sozusagen von jedem Gast quittieren lassen? Ein paar Vorschläge, wie man als Gastgeber seinem Gast diese heikle Nachspeise versüßen kann:

- Machen Sie Ihre Gäste schon im Anfangsstadium des Festes diskret auf Ihre späteren Gästebuchabsichten aufmerksam. Das könnte in lustiger Form geschehen und wird den betreffenden Gast zwar nicht zu Begeisterungsstürmen hinreißen, ihm seine spätere Aufgabe aber erleichtern.
- Beißen Sie selbst in den sauren Apfel und schreiben Sie in Prosaform oder als Gedicht einen allgemeinen Vorspruch zu Ihrem Fest, der natürlich kein Lob auf den Gastgeber enthalten darf, in das Gästebuch. Die Gäste unterschreiben dann nur noch. Vielleicht können Sie auch einen speziell begabten Freund um diesen Voraustext bitten, der auf das Fest Bezug nehmen soll.
- Verzichten Sie ganz auf Textforderungen und legen Sie Ihr Gästebuch so an, daß (wie bei allen »offiziellen« Gästebüchern von Firmen oder Städten) nur Namen und Datum einzutragen sind. Bei einem kleinformatigen Gästebuch, das sich in diesem Fall empfiehlt, bekommt jedes Ehepaar oder jeder alleinstehende Gast eine ganze Seite eingeräumt.

Auf diese Weise werden Sie Eintragungen dieser Art verhindern: »Was für den Ochs das rote Tuch, das ist für mich das Gästebuch! Philipp Kunze, am 13. 1. 1962.« – Ein gästebuchgeeichter Gast wird übrigens auch durch das prominenteste Gästebuch nicht in Verlegenheit zu bringen sein, weil er immer ein Zettelchen mit ein paar geeigneten Versen in der Brief- oder Handtasche hat. Wenn Sie sich jedoch dazu entschlossen haben, Ihren Gästen auf gar keinen Fall mit einem Gästebuch auf die Nerven zu fallen, können Sie es immer noch

so ähnlich machen wie der Inhaber jenes berühmten Premierenkinos in Hollywood, der die Fußabdrücke und Namenszüge der ihn beehrenden Stars in frischen Beton eindrücken ließ und auf diese Weise ein ganzes Foyer voller »Startritte« sammelte. Vermutlich ist Ihnen Ihr Hausflur zu schade, auch werden Sie nicht immer frischen Beton zur Hand haben – aber wie wäre es mit einem dieser Vorschläge:

Die Namen-Tischdecke ist eine schlichte, einfarbige leinene Tischdecke. Ihre Gäste schreiben Vor- und Zunamen mit einem weichen Bleistift in irgendeine Ecke des Tuches, dazu das Datum. Nicht zu kleine Buchstaben nehmen, denn in der nächsten ruhigen Stunde muß sich die Hausfrau an die Arbeit machen, die Namenszüge auszusticken, und zwar in verschiedenfarbigem Garn. Kann sehr hübsch wirken und hat den Vorzug, daß jeder Gast nur einmal zu unterschreiben braucht: wenn er zum erstenmal bei Ihnen zu Besuch ist.

Ein Lampenschirm, mit glattem Pergamentpapier oder echtem Hautpergament bespannt, könnte dem gleichen Zweck dienen. Der Hausherr zieht die zunächst nur bleistiftgeschriebenen Namen und Daten später mit farbiger Tusche (keine Deckfarbe!) nach. Wenn Sie Besuch haben, dürfen Sie die namenübersäte Gästelampe leuchten lassen.

Die Namengalerie kann man auch auf einem hübsch gerahmten kleinen Spiegel anbringen. Drücken Sie Ihren Gästen Fettstifte in die Hand! Die Namen werden mit Porzellan- oder Ölfarbe nachgezogen. (Wenn Sie sich ein halbes Jahr später über einen Gast geärgert haben, wischen Sie sein Andenken mit Terpentinöl wieder ab.)

Ob Sie es mit dem konventionellen Gästebuch oder irgendeiner Form der Namengalerie versuchen: Nicht nur für die Familie des Gastgebers wird diese Sammlung von Erinnerungen eines Tages interessant und wertvoll sein, sondern auch für wiederkehrende Gäste, die sich in stärkerem Maß Ihrem Haus zugehörig fühlen werden, wenn sie ihre Namen auf den Seiten des Gästebuches oder auf der bestickten, aus feierlichem Anlaß aufgelegten Tischdecke wiederfinden. Und daß sich die Gäste Ihrem Hause zugehörig fühlen, ist ja sicher Ihr schönstes Ziel als Gastgeber . . .

Register

H

I

J

K

L

M

FOTONACHWEIS

Kunstarchiv Arntz, Haag, Obb. (1); Bavaria-Verlag, Gauting vor München (7); Bertelsmann Fotoabteilung, Gütersloh (2); Constanze, Hamburg (1); ernst deyhle, Pottenburg a. N. (2); Elisabeth Hase, Frankfurt/M. (1); laenderpress, Düsseldorf (3); Hedda Reidt, Stuttgart (2); roebild, Frankfurt/M. (1); Dr. Rudolf Tautenhahn (1); Wolff und Tritschler, Frankfurt/M. (3); Württembergische Metallwarenfabrik, Geislingen (3)

Kleine Ratgeber

In gleicher Ausstattung und zu gleichem Preis wie der vorliegende Band sind erschienen:

Guter Ton für alle Tage

Über die Kunst, auch im Beruf mit seinen Mitmenschen freundlichen Umgang zu pflegen.

Von Dr. Gertrud Oheim

Vom Umgang mit Menschen handelt dieser Kleine Ratgeber: im Beruf, in der Freizeit, auf Betriebsausflügen, Partys, Empfängen, Reisen, im Krankenhaus und in der Straßenbahn – wo überall man mit seinen ‚lieben' Mitmenschen in Berührung kommen kann. Mit einigem guten Willen lernt man schnell die Kunst, sich angenehm und beliebt zu machen und die Kunst der vollendeten Höflichkeit selbst im Alltag mit Erfolg zu beherrschen.

Einkaufstips für jedermann

Von Günter W. Storch

In diesem handlichen Bändchen findet der Verbraucher allgemeingültige Tips für günstiges Kaufen, ob es sich um Artikel des täglichen Bedarfs oder um die Anschaffung von größeren und wertvolleren Waren handelt. Auf Fragen des Großeinkaufs, des Kundendienstes und des Rabatts wird ebenso hingewiesen wie auf Kreditbeschaffung, Kreditbedingungen, Ratenkäufe, Preisgestaltung und Rechtsfragen. Den Kern des Buches bildet eine ausführliche Warenkunde.

Bei Bertelsmann





Aus dem Inhalt: Formvollendet einladen • Gut geplant ist halb gefeiert • Raum ist in der kleinsten Hütte • Die hohe Schule der Gastlichkeit • Der Empfang, Visitenkarte des Gastgebers • Wir sorgen für Unterhaltung • Besucherüberfälle und kleine Pannen • Recht und Moral • Gastlichkeit vom Morgen bis zum Abend • Das feierliche Gastmahl • Feste feiern, aber wie? • Geschäftsfreunde zu Gast • Aus Gästen werden Freunde